

Wine

CHAMPAGNE / CALICE

CHAMPAGNE / GLASS

CHAMPAGNE / GLAS

Served with CORAVIN by glass



Laurent Perrier Brut Champagne 12 €

VINI BIANCHI / CALICE

WHITE WINES / GLASS

WEISSWEINE / GLAS

Served with CORAVIN by glass



Ried Loibenbenberg Knoll Veltliener 11 €

5 Years Meraner Kellerei Pinot Blanc 12 €

Riserva AU Tiefenbrunner Chardonnay 21 €

VINI ROSSI / CALICE

RED WINES / GLASS

ROTWEINE / GLAS

Served with CORAVIN by glass



Villa Barthenau J. Hofstätter Pinot noir 14 €

Cor Römigberg Lageder Cabernet Sauvignon 12 €

Sassicaia tenuta San Guido Bolgheri Cuvée 51 €

VINO DOLCE / CALICE

SÜSSWEIN / GLASS

SWEET WINE / GLAS

Served with CORAVIN by glass



Kracher Eiswein Dessert wine 15 €

Menu



TAPAS

- Selezione fredda dalla fromagerie Cold selection from the Fromagerie Kalte Selektion aus der Fromagerie 18 €
- Focaccia · Culatello · Carciofo · Olive · Alice del cantabrico Focaccia · Culatello · Artichoke · Olive · Cantabrico Anchovies Focaccia · Culatello · Artischocken · Oliven · Cantabrico Sardellen 16 €
- Ostriche Oysters Austern pc / 6 €

ANTIPASTI · APPETIZERS · KALTE VORSPEISE

- Praline di baccalà · Spinaci · Tartufo · Parmiggiano 24 mesi Cod Pralines · Spinach · Truffle · Parmesan 24 months Kabeljau Pralinen · Spinat · Trüffel · Parmesan 24 Monate 18 €
- Tartare di tonno · Carpaccio d'arancia · Gelato al wasabi Tuna tartare · Oranges carpaccio · Wasabi Ice-cream Thunfisch tartare · Orangen Carpaccio · Wasabi Eis 19 €
- Vitello scottato · Cavolo rapa · Zucca in agrodolce Pink seared veal · Kohlrabi · Sweet sour pumpkin Leicht angebratenes Kalb · Kohlrabi · Kürbis süß-sauer 21 €

PRIMI · STARTERS · VORSPEISEN

- Risotto vialone nano · Curcuma e carota · Sashimi di capasanta Risotto vialone nano · Tumeric and carrot · Scallop sashimi Risotto vialone nano · Kurkuma und Karotte · Jakobsmuschel Sashimi 21 €
- Spaghetti chitarra · Astice · Olio al dragoncello Spaghetti chitarra · Lobster · Tarragon oil Spaghetti chitarra · Hummer · Estragon Öl 32 €
- Gyoza delle Dolomiti · Salsa di Soia al Maracuja Dolomites Gyoza · Passion fruit soy sauce Dolomiten Gyoza · Soyasauce mit Passionsfrucht 19 €
- Consommé al fieno · "Tirtln" di spinaci · Battuta di cervo Hay consommé · Spinach "tirtln" · Diced venison Heu Consommé · Spinat "Tirtln" · Tartare nature vom Hirsch 17 €

SECONDI · MAIN DISHES · HAUPTSPESIEN

- Entrecôte di cervo · Jus al ginepro · Crema di radice di prezzemolo Venison Entrecôte · Juniper Jus · Parsley root cream Hirsch Entrecôte · Wacholder Jus · Petersilienknollen Creme 38 €
- Filetto di salmerino · Schiuma alla barbabietola · Crema di topinambur Char fillet · Beetroot foam · Topinambur cream Lachsforellen Filet · Rote Rüben Schaum · Topinambur Creme 31 €
- Taco vegetariano · Cardoncelli · Verdurine Vegetarian taco · Cardocelli Mushroom · Vegetables Vegetarischer Taco · Kreuterseitlinge · Gemüse 24 €

DA CONDIVIDERE · TO SHARE · ZUM TEILEN

- Gambero rosso Siciliano Sicilian deep sea prawns Sizilianische Tiefseegarnelen pc / 6 €
- Crudità di pesce Fisch Crudité Fish crudité 58 €
- Tomahawk di Vacca Gallega · Varietà di contorni del mercato · ca. 1kg Tomahawk steak of Vacca Gallega · Sides selection from the market · ca.1kg Tomahawk von der Vacca Gallega · Beilagen Variation vom Markt · ca. 1kg 81 €

DOLCI · SWEETS · DESSERT

- Meringa al latte · Espuma al mascarpone · Arancia · Sponge al matcha · Colata di cioccolato Milk Meringue · Mascarpone foam · Orange · Matcha tee sponge · Chocolate coulee Milch Meringue · Mascarpone Espuma · Orange · Matchatee Sponge · Schokoladen Coulee 12 €
- Fondente al cioccolato · Gelato alla fava tonca · Essenza al lampone Chocolate Fondant · Tonka bean ice-cream · Raspberry essence Schokoladen Fondant · Tonkabohnen Eis · Himbeeren Essenz 12 €
- Selezione di formaggi Cheese selection Käse Selektion 12 €