

Unsere Vorspeisen klein & fein

★ Knollensellerie "Jakobsmuschel"

mit Sellerie-Creme, roter Beete, Gemüse Brunoise und Kürbissamen

13,50 €

Tintenfisch-Nocken

mit Kartoffel-Rettich-Creme und Teufels-Pulver

14,50 €

★ Wachtelbrust

mit Kataifi-Teig, Pilzen und Wachtelei

15,00 €

Rinds-Tartar mit Südtiroler Aromen 150g

mit roten Bergzwiebeln, kandierter Beete, Schüttelbrot und Rettich-Schnee

18,00 €

Unsere Vorspeisen heiß & kräftig

Zwiebelsuppe

Zwiebel-Essenz mit Parmesan-Crouton

10,00 €

Kastanien Cremesuppe

mit Stilsfer Käse-Tortellino und schwarzem Bio-Trüffel

12,00 €

Unsere Teigwaren einfach hausgemacht

Linsen Risotto

mit Cashewnuss-Butter und Garten-Kresse

13,00 €

Lasagne vom Meer

mit Garnelen, Seeteufel, Schwertfisch und Petersilien-Lime Sauce

16,00 €

Spaghetti Chitarra

mit schwarzem Trüffel und Rinder-Consommé

16,50 €

Kürbis Gnocchi

mit geschmortem Lammfleisch und frittiertem Lauch

14,50 €

Bandnudeln

mit Hirschragout und sautierten Steinpilzen

15,00 €

Unsere Hauptspeisen kreativ & authentisch

★ **Gebratener Kürbis**

mit Tofu, Kastanien-Mürbteig, Schwarzkohl und Chimichurri-Sauce

19,50 €

Steinbutt

mit Kräutern, Bratkartoffeln, Jungspinat-Creme und Meeresluft

27,50 €

★ **Rinderfilet**

mit Kamillenblüten, Anna-Kartoffeln, Waldpilz-Püree, Sellerie und Karotten

30,00 €

Kalbswange

niedergegart mit Weihnachtsbier, Winterrüben-Creme und Romanesco Kohl

28,00 €

Hirschhaxe

niedergegart mit Weihnachtsbier, Winterrüben-Creme und Romanesco Kohl

27,00 €

Unsere Desserts

köstlich & jede Kalorie wert

Cheesecake

mit Ziegenkäse, Vanille, Mandelcrumble, Erbsensponge & Zitronen-Basilikum Sorbet

12,00 €

Kürbis-Cremeux

mit Caraibe Schokoladen-Brownie, Kastanien-Creme und Tahiti Vanille-Öl

12,00 €

Granny Smith Apfel-Mousse

mit Apfel-Zimt Püree, Sablé Breton, Vanillesauce und karamellisiertem Filoteig

12,00 €

Verkostung von ausgesuchtem Käse

Chocobert Weißschimmel-Käse aus Ziegenmilch mit Zartbitter-Schokolade

Fienoso Kuhrohmlch, im Barrique und mit Bergwiesenheu gereift

Bergnelke Bio Ziegen- und Kuhrohmlch, im Bunker gelagert

DeVin Schnittkäse veredelt mit Wein und Trester vom Lagrein

Golden Gel ® Blauschimmel-Käse, gereift mit Süßweintrestern

serviert mit Feigen- und Birnen-Mostarda aus Mantua

16,00 €

Gedeck pro Person 3,00 €