Mittagsmenü

menu di pranzo | lunch menu

12:00 - 14:00 Uhr | ore

Kalte Vorspeisen | Antipasti
Cold Starters

Tatar vom heimischen Rind 120 g
Senfmayonnaise | Eigelb |
knusprige Focaccia

Tartare di manzo locale 120 g
maionese alla senape | tuorlo d'uovo |
focaccia croccante

Local beef tartare 120 g
mustard mayonnaise | egg yolk |
crispy focaccia

22.00 €

Variation von der Tomate
Büffelmozzarella | Sardisches Fladenbrot

Insalata di pomodori
bocconcini di bufala | pane carasau

Tomato salad
buffalo mozzarella | pane carasau

17.00 €

Passeirer Saibling mit Dill mariniert
Fenchel | Orange | Crème fraîche |
Roggenbrot

Salmerino della Val Passiria marinato all'aneto |
finocchi | arance | crème fraîche | pane di
segale

Passiria char marinated with dill
fennel | orange | crème fraîche | rye bread

19.00 €

Knusprige Zucchiniblüte
Basilikumpesto | Panzanella-Sauce
(mediterrane Tomaten-Brot-Sauce) | Zucchinisalat

Fiore di zucca croccante
pesto di basilico | salsa panzanella | insalatina di
zucchine

Crispy zucchini flower
basil pesto | panzanella sauce | zucchini salad

18.00 €

Warme Vorspeisen | Primi
First Course

Speckknödelsuppe
Schnittlauch

Consommé di canederli allo speck
erba cipollina

Speck dumpling consommé
chives

14.50 €

Eier-Tagliolini
Creme vom Südtiroler Käse | schwarzer Trüffel

Tagliolini all'uovo
formaggio alto atesino | tartufo nero

Egg tagliolini
creme from South Tyrolean cheese | black truffle

21.00 €

Kartoffelgnocchetti
Datteltomaten | Burrata | Basilikum

Gnocchetti di patate | pomodoro datterino | burrata | basilico

Potato gnocchetti | cherry tomatoes | burrata | basil

18.50 €

Hausgemachte Ravioli Cacio e Pepe geräucherte Butter| rote Garnelen | Schwarze Zitrone

Ravioli cacio e pepe fatto in casa | burro affumicato | gamberi rossi | limone nero

Homemade Cacio e pepe ravioli
smoked butter | red prawns | black lemon

21.00 €

Hauptspeisen | Secondi
Main Course

Rindersteak
mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffel

Steak di manzo
verdure alla griglia e patate al rosmarino

Beef steak
with grilled vegetables and potatoes

36.00 €

Geröstete Garnelen | Avocado Rote-Bete-Hummus

Gamberi arrostiti | avocado
hummus alla rapa rossa

Roasted prawns | avocado
beetroot hummus

28.00 €

Blattsalat | Kräuter-Croûtons | Grana-Späne | Senf-Dressing
wahlweise mit gegrillter Hühnerbrust oder gegrilltem Ziegenkäse

Insalata misticanza | crostini alle erbe | scaglie di grana | dressing alla senape
a scelta con petto di pollo arrostito oppure formaggio di capra arrostito

Mixed leaf salad | herb croutons | Grana shavings | mustard dressing
with the option of tender
chicken breast or grilled goat cheese

20.00 €