Aperoempfehlung:

Prosecco Milano- mit Cranberrysaft, Campari, Minze und Eis- 4,8 €

Unser abendmenü !

Vorab ein kleiner gruß von den Köchen

***

Cappuccino vom Hokkaidokürbis mit steirischem Kernöl, gerösteten Kürbiskernen, Croutons und kleinen Kartoffelgnocci -(6,8)

***

Kalbsrücken in der Haselnusskruste mit fränkischem Pfifferlingsrahm, einem Toskantrüffel- Kartoffelstampf und Orangen- Blumenkohl- (22,8)

***

"Cava"- Limetten Sorbet im weißem Schokoladen- Zitronengrassüppchen , dazu ein Parfait von Sangria sowie Karamellmousse und Muskatpflaumencreme- (8,8)

Top Menüpreis 3-Gänge nur 33 €uro (in Klammer A la Carte Preise)

Weinempfehlungen :

Roberto Ferrari Profil Cuvée Weiß

Gewürztraminer, Goldmuskateller, Sauvingon;

Der Wein begeistert durch seine Vielfältigkeit im Bouquet und erinnert im Gaumen an exotische Früchte und Rosenblüten. Gl. 6,5€ Fl. 24,5

Roberto Ferrari Profil Vernaculus

Vernatsch;

Dieser typische, leichte Südtiroler Hauswein verzaubert den Gaumen durch seinen fruchtigen und angenehmen Trinkgenuss. Gl. 6,5 Fl. 24,5

Vorspeisen-Suppen-Pasta

Für den kleinen hunger vorab zum probieren :

Südtiroler bio- bergbauernspeck aus montan-„ macelleria bertolini“ serviert mit traubengelee - 6,8 €

Rucolasalat mit gerösteten pinienkernen, kleinen Tomaten und gratinierten Ziegenkäse in balsamicovinaigrette - 9,9

Salatvariation mit Balsamicovinaigrette, Knusper- Olivenölcroutons und frisch gebratenen Kräuterpfifferlingen – 10,5 €

Antipasti – Vorspeisen – Teller mit 9 verschiedenen Spezialitäten unserer Küche – 11,9

Carpaccio vom Rinderfilet – mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola und Trüffelhonig – 13,9

Carpaccio vom sashimi- thunfischfilet mit limette, soja und sesam mariniert dazu ein kressemix und wasabi -11,5

„Carne Salada“ – (gebeiztes, mariniertes Ochsenfilet) die Spezialität vom Gardasee mit einer ParmesanCreme, gerösteten Pinienkernen und grünem Spargel - 11,9

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Gartenkräutern und Frankenwein abgeschmeckt- 6,8

Dötzer`S Fischsuppe nach apulischem rezept- 8,5

Spaghetti „ Surf & Turf“ mit black angus rinderfiletstreifen, feinen scampis, knoblauch, olivenöl und strauchtomaten - 14,9

Gefüllte trüffelgnocci in einer parmesanage mit pinienkernblattspinat , ofentomaten und gehobeltem schwarzem Toskana- trüffel -16,9

Hauptgerichte :

Vorab vom Hause: Unser kleiner Gruß von den Köchen mit grissini !

Lackierte Barbarie- Entenbrust in feiner Zwetschgen- SzechuanPfefferjus mit Süßkartoffelküchlein und jungem Lauch- 17,5

Geschmorte „Ochsenbackerl“ in einer Hagebutten- Portweinsoße, dazu ein Sellerie-Kartoffelstampf, gehobelter Toskanatrüffel und wilder Broccoli- 18,5

<u>Unser steak special!</u>
tagliata vom Black Angus Rumpsteak (ca.200 gr) serviert auf Rucolasalat , kirschtomaten und Parmiggiano - dazu rosmarinkartoffeln sowie alter Balsamico aus Modena-19,9€

<u>Surf & Turf“</u>
Argentinisches Top sirlon steak (250 gr.) mit knoblauchgambas, einem bbq-kartoffelstampf und grünem parmesanspargel- 23,5€

<u>Unser Klassiker:</u>
„Wiener Schnitzel“ 2 knusprige schnitzel vom zarten kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, preiselbeeren und Gurkensalat - 19,9€

Lammcarree aus dem backofen mit frischen kräutern und ziegenkäse gratiniert, serviert auf mediterranem grillgemüse und einer balsamico- trüffelhonigjus -23,5€

fichtelgebirgsbock –die geschmorte Keule in schwarzer Johannisbeerjus- mit frischen Pfifferlingen, dazu eine Selleriemoussline, CassisBlaukraut , Serviettkloss und Bayreuther Kloß - 17,5

Unser Bestes : Zartes Filetsteak vom Black Angus Rind mit roter Zwiebelkruste, serviert in einer Kräuterbuttersoße , dazu Kartoffelgratin und zweierlei von der Bohne- 28,5

Fischgerichte:
Schottisches lACHSFILET „teryaki- Style“ serviert mit Sesam- Wokgemüse Reis , Limettenhollandaise und Ponzu Soße - 19,9

fränkisches zanderfilet auf der haut gebraten in rieslingsoße mit einem krenkartoffelstampf und feinen berglinsen - 18,5

heimischer Bachsaibling- das Filet in einer getrüffelten Spinatcremesoße- serviert mit Trüffelrisotto und roter Beete- 22,5

Eine brotvariation, feines olivenöl aus sizilien sowie 2 erlei meersalz servieren wir ihnen Gerne gegen einen kleinen aufpreis !
Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter eine allergikerkarte ist vorhanden.
Für Menü- bzw. Beilagenänderungen erlauben wir uns 2,5€ zu berechnen!