

Aperoempfehlung: Sparkling Sauvignon blanc mit geeisten Himbeeren – 5,8 €

Unser Spanisches Abendmenü

Vorab ein kleiner gruß von den Köchen

„Tapasvariation“

Wilde Soller garnele mit Zitronenaioli

Iberico Pata Negra Schinken mit Feige

Boquerrones- marinierte Sardellenfilets mit Zitrone und Petersilie

Geflügellebrsalat mit Datteln und Mandeln

Kräuteroliven mit Knobli

(12)

Iberico Bellota Schweinefilet in Sherryjus dazu Spanische kartoffeln mit Chorizzo, Oliven, Paprika und Tomaten sowie Pimientos Padron mit Meersalz (21)

Crema „ catalana „mit Brandy aus Jerez, Vanilleparfait und Mandarinengel (8,5)

Menüpreis 3- Gänge 36,5 €uro

(in Klammer a la carte Preise)

Unsere Prime Steak Empfehlung :

Bestes Wagyu Beef – Jacks Creek farm- die zarte Hüfte(250g- fein marmoriert) vom Grill mit einer Whisky- Szechuan- Pfeffersöße, Rosmarinkartoffeln sowie wildem Broccoli – 35 €uro

Unsere wein-empfehlungen :

Colle Sterpeti 2013 Italien aus der Magnumflasche -Toskana:

60% Sangiovese,

30% Merlot, 10% Cabernet Franc **BESCHREIBUNG:** Fantastische Nase. Intensive, vollreife Fruchtnoten von Kirschen, Zwetschgen, exotische Gewürze sowie eine breitgefächerte Palette von Beeren und Steinfrüchten gepaart mit einer Prise Vanille Glas 6,8€

Castelfeder Sauvignon blanc Raif Südtirol 2016

_____Das [Buket](#)t zeigt

Noten von Feigen und vor allem Holunderblüten. Im Mund ist der Sauvignon einerseits elegant und harmonisch, andererseits durch die erfrischende Säure und die kraftvolle Mineralität auch zupackend. Glas 6,8 €

Vorspeisen-Suppen-Pasta

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

„Vitaminchen“ - bunte Wintersalate mit Walnussdressing, Orangenfilets, Feigen und Granatäpfeln - 8,5€

„Lomo“ vom besten Pata Negra Iberico Schinken- der bellota pata negra schinken (die beste Qualität) stammt ausschliesslich von schwarzen schweinen die mit eicheln gefüttert sind , serviert mit Oliven, Feigen und Zitronenaioli- 11,5

und vegetarisch : Marinierte scheiben von der roten beete mit sesam, gerösteten ziegenkäsebröseln , einer limettenvinaigrette und sakurakresse- 9,9 (2,5)

Antipasti – Vorspeisen – Teller mit 9 verschiedenen Spezialitäten unserer Küche – 12,5 (3,4,5,6)

Carpaccio vom sashimi- thunfischfilet mit limette, soja und sesam mariniert dazu ein kressemix und wasabi -13,5 (2,4)

Carpaccio vom Rinderfilet – mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola und Trüffelhonig – 13,9 (5)

Kürbiscremesuppe mit Orange, Chili und Kokos verfeinert- serviert mit gerösteten Kürbiskernen , Butterbröckala und steirischem KernÖl (veg) - 6,9

(5,8)

Dötzer`S Fischsuppe nach apulischem rezept- 9,5 (3,4)

Spaghetti „ Surf & Turf“ mit black angus rinderfiletstreifen, feinen scampis, knoblauch, olivenöl und strauchtomaten - 17,9 (1,3)

Gefüllte trüffelgnocci in einer parmesanage mit pinienkernblattspinat , ofentomaten und gehobeltem schwarzem trüffel -18,5

(1,5)

Hauptgerichte :

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

Geschmorte Ochsenbackerl in Blauburgunder, serviert mit gefüllter Trüffelpasta , Vanillekarotten und gehobeltem schwarzem Wintertrüffel- 17,9 €

(1, 5, 7)

Knusprige „Teryaki Entenbrust“ mit einem Sesam- Wasabi- Kartoffelstampf, rosa Ingwer und Wokgemüse-19,5 €

(5,7)

Unser steak special!

tagliata vom Black Angus Rumpsteak (ca.200 gr) serviert auf Rucolasalat , kirschtomaten und Parmiggiano - dazu rosmarinkartoffeln sowie alter Balsamico aus Modena- 21€

(7, 6, 2, 1)

Unser Klassiker:

„Wiener Schnitzel“ 2 knusprige schnitzel vom zarten kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, preiselbeeren und Gurkensalat - 19,9€ (1,5,6)

Surf & Turf“

Argentinisches Top Strip Loin steak (250 gr.) mit knoblauchgambas, einem bbq-kartoffelstampf und grünem parmesanspargel- 24,5€

(3,5)

Unser Top Steak :

Zwei kleine Black angus Filetsteaks vom Grill, mit einer Balsamicosoße einem Kartoffelgratin sowie Rucolasalat mit Parmesan und Kirschtomaten – 29,5 €uro

Fischgerichte:

Meer & Co. - Variation von Wolfsbarsch und Doradenfilet mit einem Scampi-safranragout, Parmesanspinat und Citrusrisotto - 25€

Fränkisches Zanderfilet auf der Haut gebraten in Rieslingsoße mit einem Krenkartoffelstampf und feinen Berglinsen - 19,9 € (1,2,4,5,7,8)

Und vegetarisch/ Vegan :

Risotto vom Hokkaidokürbis mit Mandelbrokkoli , rote Beete würfel und gehobeltem schwarzem norcia trüffel -18,5

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!

Dessert:

„Espresso Affogato“

Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon vanilleeis und orangenbitterlikör 6,9€
(5,6)

Karamellierter kaiserschmarrn mit Mandeln, einem Tonkabohne-
Preiselbeereis und Vanilleschaum- 8,9 €
(1,5,6)

Warmes valhrona -schokoladenküchlein mit Orangensauce , dazu ein blaubeer-
Sorbet - 8,9 €
(1,5,6)

feine käseauswahl - mit eingelegten honignüssen , feigen-und orangensenf- 7,9
(1,2,5)

„Dreierlei von der creme brulee-
Mit Blaubeer, Karamellsahne und Himbeere
Mit Kirsche, Kokos und weißer Schokolade
Sowie mit Flugananas, Tonkabohne und Basilikum – 7,9€
(5,6)

MOUSSE X 3

Variation von schwarzer und weisser SchokoladenMousse, sowie einer Mango-
Kokos Mousse serviert mit gegrillter ananas, einem PinaColadaespuma ,
Papayagel und Himbeercouli – 9,5

Sorbetvarianten :

*Williamsbirne- Rotwein/ Aperol Sprizz / Mango- kokosnuss/
Cassis / Passionsfrucht / AmalfiZitrone mit Basilikum*

die kugel 2,8 € - mit prosecco spumante aufgefüllt 3€ extra

Allergien oder Unverträglichkeiten :

1=Gluten

2=Schalenfrüchte /Nüsse

3=Schalen-Krustentiere

4=Fisch

5=Milchprodukte

6=Ei

7= Schwefeldioxid / Sulfid

8= Sellerie/ Senfprodukte

Dessert:

„Espresso Affogato“

**Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon vanilleeis und
orangenbitterlikör**

6,9€

„Raffaello Tiramisu“

mit

**Waldbeerenragout, Esspressocrumble und Mangogel im Glas
serviert - 8,5€**

**Warmes valhrona -schokoladenküchlein mit Orangensauce , dazu
ein blaubeer- Sorbet - 8,9 €**

**feine käseauswahl - mit eingelegten honignüssen , feigen-und
orangensenf- 7,9**

Dessert :

„Dreierlei von der creme brulee-

Mit Walnuß und Marzipan

Mit Mandarine und Kokos

Sowie mit Punsch und Zitronengras – 7,9€

**Karamellierter kaiserschmarrn mit Mandeln, einem Tonkabohne-
Preiselbeereis und Vanilleschaum- 8,9 €**

**Dötzer`s Bratapfelkuchen im Glas gebacken, serviert mit Südtiroler
Bombardino und Spekulatiuseis – 7,9 €**

MOUSSE X 3

**Variation von schwarzer und weisser SchokoladenMousse, sowie einer
Mango- Kokos Mousse serviert mit gegrillter ananas, einem
PinaColadaespuma , Papayagel und Himbeercouli – 9,5**

Sorbetvarianten :

Williamsbirne- Rotwein/ Aperol Sprizz / Mango- kokosnuss/

Cassis / Passionsfrucht / AmalfiZitrone mit Basilikum

die kugel 2,8 € - mit prosecco spumante aufgefüllt 3€ extra

Evening menu

Aperitif:

Prosecco "Spumante" with winter apple – 4.5€

Champagnes Haton & Fils grandee reserve glass only 8.5€

To begin with a starter from the cooks

Tatar of the Fjordtraot with roasted sesame, Limecremefraiche, Wasabimayo, and olive oil caviar

+++

Twice of the Black Angus OX Filet:
stripes in Dijon mustard cream as well as a grilled fillet Mignon in BBQ – Szechuanpfefferjus
with potatoegratin and two kind of beans

+++

Winter icecream dessert plate

Menu price 38.5€

starters to begin with:

Original Tirol bio mountain farmer's bacon from montan-"macelleria bertolini" serves with grape jelly - 6.8

Piemontos Padron in the best olive oil serves roasted with sea salt – 6.8

Hors-d'oeuvre soup paste

corn salad with roasted walnuts, brown bread chips, a vanilla pumpkin chutney and pumkinvinaigrette-8,5
Rucolasalat with roasted pine cores, small tomatoes and roasted goat's cheese in balsamicovinaigrette - 9.9

Beetroot Carpaccio with Wasabivinaigrette, Sakurakresse and avocado cream 9.9

Antipasti – hors-d'oeuvres – plate with 9 different specialities of our kitchen – 12.5

Variation of the smoked tuna and swordfish fillet with Wasabimayo, sesame and lime 11.9€
Carpaccio of the fillet of beef – with roasted goat's cheese, Rucola and truffle honey – 13.9

French perigord-duck's liver with a plum gel, quince mark and nutmeg grape jelly-13,9
Dötzer `S. fish soup after apulischem recipe 8.5

Franconian horseradish soup with croutons, cranberries and vegetable chips 6.8

Spaghetti „Surf & Turf“ with black angus fillet of beef stripe, fine scampi, garlic, olive oil and shrub tomatoes - 14.9

Gnocci filled with truffle in parmesanage with pine core sheet spinach, stove tomatoes and planed black Tuscany truffle-16,9

Main courses:

To begin with from the house: Our small greeting from the cooks with grissini!

Tender Iberico cheeks of the Pata Negra pig with fine Lomo (air-dried loin) in sherry – truffle jus, serves with Spanish potatoes
and Pimientos de Padron-16.9€

Our steak special!

tagliata from the Black Angus Rumpsteak (approx. 200 gr) serves on Rucolasalat, cherry tomatoes and Parmiggiano - in
addition rosemary potatoes as well as old Balsamico from Modena-19,9€

Our classic:

„Viennese Schnitzel“ 2 crunchy Schnitzel of the tender calf's back fillet in foamed butter roasted, with fried potatoes, cranberries
and cucumber salad - 19.9€

Lammcarree from the oven with fresh herbs and goat's cheese roasted, serves on Mediterranean grilled vegetables and a
balsamico-truffle honey law-24,5€

Surf & Turf“

Argentine top sirlon steak (250 gr.) with garlicgambas, bbq-kartoffelstampf and green asparagus-23.5€

deer back medallions with A pumpkin potato Strudel and celery walnut cream, serves on stone mushrooms in black currentjus

Onion roast beef "deluxe" – 2 pieces of roasted fillet of beef steaks with fried shallots, port onion reduction, with smashed
roasted potatoes as well as Piemontos Padron with sea salt - 26.5€

Fish dishes:

Frankish pikeperch fillet ,roasted on the skin, in Riesling sauce with smashed potatoes with horseradish and fine mountain
lenses - 18.5€

Winter cod's back fillet in Hokkaido pumpkin vanilla sauce, with olive oil smashed potatoes and corn salad in the glass 19.5€

"Scampipfännla" - 6 grilled scampi with Mediterranean grilled vegetables, tomatoes, basil and garlic , served with Basmati Rice
and Limehollandaise-21€

Vegetarian:

Creamy polenta with Balsamico - to stone mushrooms, rock salad and freshly grated buffalo Parmesan 16.9