

kalte Vorspeisen

TATAR VOM SÜDTIROLER WEIDERIND

Handgeschnitten | Wachtelei | Schaumbutter

CARPACCIO "WAGYU SÜDTIROL"

roh mariniert | Olivenöl | Salzflocken | Szechuanpfeffer

GEBEIZTER LACHS

Gin | Bunte Beete | Vinschger Apfel | Radieschen

warme Vorspeisen

TOPINAMBUR SÜPPCHEN

geräucherte Ente | Roggenbrot | Kräuteröl

HANDGEMACHTE BIO CAPPELLETTI

Käsefonduta "Oberkaser" | Kakao | Grünkohl | schwarzer Wintertrüffel

STUNDENEI

Babyspinat | Südtiroler Edelpilze | Kartoffelschaum | Speckpulver

RISOTTO

Artischocke | Jakobsmuschel | Zitrone

Hauptspeisen

HEIMISCHER RINDERRÜCKEN

Karotte | Sellerie | Lauch

KABELJAU

Kartoffelcreme | Fenchel | Orange | Spekulatius

BACKE VOM STROHSCHWEIN 24H

geschmort | Vinschger Karfiol | Blaukraut | Speck Pop Corn

Dessert

CREME BRULEÈ

Tonkabohne | Zimt Eis

MASCARPONE CREME

Vinschger Apfel | Ziehteig | Nuss

MOUSSE VON DER LINDT SCHOKOLADE

Waldbeeren | Lebkuchen

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

5 Gänge 4 Gänge 3 Gänge