Aperitif

Peaky Peach Spritz	8,5
Lava-Nilla Spritz	8,5
Sarti-Rosenspritz	6,9
Praeclarus Brut, St. Pauls, Eppan	6,2
Franciacorta Berlucchi	8,9
FeralDrink NO1 (alkoholfrei)	5,1

Bier

Birra Perugia 5,0
Pale Ale 5,2 %
tropische Früchte, Zitrus, harzig & würzig, angenehmer Körper, saftig, herbes Finale

Weisswein

Veltliner Rigger 2022, Griesserhof, Vahrn	6,0
Kerner Aristos 2025, Eisacktal, Klausen	5,9
Pinot Bianco Anna 2023, Tiefenbrunner	6,0
Lugana Pansere 2024, Fraccaroli, Verona	5,5

Roséwein

Bardolino Chiaretto 2025 Cavalchina, Veneto	5,6

Rotwein

St. Magdalener 2025, Pfannstiel, Bozen	5,6
Pinot Nero ris. Flora 2022, Girlan	6,5
Lagrein ris. 2022, Abtei Muri, Bozen	7,2
Cabernet ris. 2021, Thurnhof, Bozen	7,8

Fresh Kitchen

12:00 - 14:15 | 18:30 - 21:15

GETRÄNKE MENÜ

Suppe

Südtiroler Gerstesuppe 10,9
Kartoffel-Ricottatirtl & Selchkarree

Kalte Vorspeisen

Herbstsalat 18,9
Feigen, Ziegenkäse, Nüsse & Brot-Croutons

Mariniertes Thunfisch-Tartar 20,5
Teriyaki, Mangosauce, Mousse von der weißen Tomate & Carasau-Brot

Südtiroler Rindstartar 100 g | 21,9
Feigen Chutney, gesalzene Butter & eingelegte Pfifferlinge 160 g | 24,9

Warme Vorspeisen

Cremiger Parmesanrisotto 17,9
Südtiroler Apfel, Thymian, Kastanien & Walnüsse

Rote-Beete-Ravioli 19,5
Kräuterseitling, Gremolata, Haselnüsse & Feta

Kartoffelteigtaschen 18,5
Kürbis gepickelt, Salbei-Mohnbutter & Kürbiskern-Crunch

Hausgemachte Vollkorntagliatelle 17,9
Wildschweinragout, Schmorgemüse & Liebstöckelöl

Penne oder Bavette 15,5
frisch zubereitet mit Tomaten-Mozzarella-, Bolognese-, Pesto- oder Carbonara-Sauce nach Wahl

Mittags Salatbuffet

regionale Salate, Kräuter, Nüsse, Gemüse & Samen, Dressings, Öle & Balsamico 7,5

Abends

gemischter Salat aus der Küche 6,5

Hauptspeisen

Sesam Burger 23,9
100% Südtiroler Rindfleisch, Almkäse, Kümmel-Krautsalat, Speck & Meerettichmayo

Alpen-Saibling 29,9
Hokkaidokürbis, Romanesco, Granatapfel & Minikartoffeln

Geschmorte Spanferkelwangen 27,9
Sellerie, Steinpilze & Zuckerschoten

Steinpilz-Serviettenknödel 18,9
Erbsencreme, Wildkräutersalat & Radieschen

vom GRILL

Kalbs Karrée 300g	31,9
Rib Eye aus Schalders	39,9
Rinds-Flanksteak 300g	37,9

Beilagen

2 knusprige Pommes & gemischter Salat oder gegrillte Zucchini

Saucen

3 grüne Kräutersauce & pikanter Tomatendip & Sauerrahm Dip

Wähle dein 3 Gang Menü

1 Hauptspeise plus 2 weitere Gerichte von unserer Karte (ausgenommen Grill) 62 €

glutenfrei · vegetarisch · laktosefrei

Beste Weine 2026 by Gambero Rosso