

Vorderhaus-Südtirol-Menü

Zanderfilet | Bozner Sauce | Mediterranes Gemüse

2021^{er} Floreado Sauvignon blanc

Cantina Andrian

0,1l/ 5,80 €

Raviolo | Sauerkrautfüllung | Tiroler Speck

2021^{er} Réserve della Contessa DOC

Manicor

0,1l/ 7,00 €

Duetto vom Kalb | Lagrein-Jus | Herbstgemüse | Spinat-Knödel

2018^{er} Tor di Lupo Lagrein Riserva

Cantina Andrian

0,1l/ 13,00 €

Südtiroler Käseauswahl Affineur Degust | Chutney

2019^{er} Monticol Pinot Nero Riserva

Cantina Terlan

0,1l/ 9,00 €

Kürbiskern-Parfait | Apfelcreme

2018^{er} Juvelo Gewürztraminer

Cantina Andrian

0,05l/11,00 €

MENÜ 3-GANG (Zanderfilet, Kalb & Käse) 60,00 € + **WEINREISE** 28,00€

MENÜ 4-GANG (Menü ohne Dessert) 74,00 € + **WEINREISE** 34,00 €

MENÜ 5-GANG (Menü komplett) 82,00 € + **WEINREISE** 44,00 €

VORSPEISEN

Karamelisierter Ziegenkäse Belugalinsen Wiesenkräutersalat	13,50 €
Endiviensalat Speck Croûtons Parmesan	9,00 €*
Zanderfilet Bozner Sauce Mediterranes Gemüse	15,00 €

SUPPE

Kürbis-Mango-Suppe	8,50 €*
--------------------	---------

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Steinpilze Trüffelschaum Fettuccine	28,00 €
Geschmorter Hokkaidokürbis Chili Tomate Linsen	25,00 €*

*gekennzeichnete Speisen sind bereits vegan
oder können auf Wunsch vegan zubereitet werden

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

FLEISCH

Geschmorte Kalbshaxe Jus Chili-Möhren Spinat-Knödel	29,00 €
Hotzenwälder Rehrücken Holunderrahmsauce Kürbisgemüse Spätzle	38,00 €

FISCH

Edelfisch-Teller Krustentierschaum Chili-Möhren Spinat-Knödel	34,00 €
Gambas Trüffelschaum Herbstgemüse Fettuccine	30,00 €

DESSERT

Kürbiskern-Parfait Apfelcreme	10,00 €
Zartbitterschokoladen-Mousse Portweinorange Zabaione	11,50 €
Kleine Käseauswahl von Maître Antony aus Ferette	13,50 €

Sorbet/ Eis	Kugel je 2,50 €* (Preis variabel)
+wahlweise mit Spirituosen oder Sekt	

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM