



Kalte Vorspeisen / Antipasti

Burrata

Caponata | Oliven | Nussbrioche

Burrata

Pomodorini | olive | brioche di noci

€ 14,00

Hausgemachter Kalbskopf

Salatspitzen | Wilder Spargel | Kürbiskerne

Testina di vitello fatta in casa

Insalatine | Asparago selvatico

€ 12,00

Speck vom Alpenschwein

Speck di razza alpina

€ 14,00

Carpaccio vom Biorind (Jürgen Pardeller/Welschnofen)

Tomatensalat | mit Burrata gefüllte Zucchini-Blüte

Carpaccio di manzo BIO (Jürgen Pardeller/Nova Levante)

Insalata di pomodori | Fiore di zucca ripina con burrata

€ 18,00



Warme Vorspeisen / primi piatti

Zucchini cremesuppe (Anna-Maria Kronlechner)

Wolfsbarschnocken

Vellutata di zucchini (Anna-Maria Kronlechner)

Gnocchi di branzino

€ 9,50

Teigtaschen

Buffelricotta | Lauchsud | Schüttelbrot

Raviolo

Ricotta di bufala | fondo di porro | "Schüttelbrot"

€ 12,00

Acquerello Risotto (min. 2 Pers. | 20min)

Pfifferling | Perlhuhn

Risotto „Acquerello“ (min. 2 Pers. | 20min)

Finferli | Faraona

€ 17,00

Tintenfischgnocchi

Garnelen | Zucchini | Nduja

Gnocchi al nero di seppia

Gamberi | zucchini | Nduja

€ 16,00



Hauptgerichte / Secondi

Hirschrücken

Selleriepüre | Blaukraut | Topinambur | Cassissauce

Sella di cervo

Pure di sedano rapa | cavolo rosso | topinambur | salsa cassis

€ 30,00

Bio Huhn (Übersthorf/Feldthurns)

Maiscreme | Pfifferlinge | Kartoffelpüree

Pollo BIO (Übersthorf/Velturno)

Crema di mais | finferli | pure di patate

€ 23,00

Tagliata vom Bio Rind (Jürgen Pardeller/Welschnofen)

Topinambur | Kartoffelpüree | Gemüse

Tagliata di manzo BIO (Jürgen Pardeller/Nova Levante)

Topinambur | pure di patate | verdura

€ 29,00

Fiorentina 1300gr

Verschiedene Beilagen

Fiorentina 1300gr

Contorni diversi

€87,00



Dessert / Dolci

Sauerrahmterrine

Rhabarber | Erdbeereis

Terrina di panna acida

rhabarbaro | gelato di fragola

€ 9,00

Schokolade

Araguanimousse (Schokolade von Valrhona) | Mangoeis

Cioccolato

Mousse di cioccolato araguani (Valrhona) | gelato di mango

€ 11,00

Kokoscremebrûlee

Haselnusseis | Kokospuma

Creme brûlee al cocco

Gelato di nocciola | espuma di cocco

€10,00

Da wir unsere Speisekarte täglich an die verfügbaren Produkte anpassen, können die Gerichte variieren
Poiché adattiamo quotidianamente il nostro menu ai prodotti disponibili, i piatti possono variare