ANTIPASTI FREDDI

Insalata mista
VEGETARIAN
con crostini
e condimento della casa
7,50 € | 10,50 €

Filetto di luccioperca marinato alla barbabietola
con insalata di verdure
15,50 € | 18,50 €

Tartara di manzo dalla nostra fattoria
con brioche fatto in casa
e gelato all'erba cipollina
100 g 21,00 €
150 g 31,00 €

Testina di vitello
CLASSICO
tiepida, con vinaigrette
di pomodori
e funghi porcini sott'olio
17,50 €

PRIMI PIATTI

Zuppa di vino della Valle Isarco
CLASSICO
con bastoncino di pasta sfoglia
e crostini di pane alla cannella
12,50 €

Zuppa di aglio orsino
con capasanta
€ 12,50

Risotto al pomodoro
VEGETARIAN
con stracciatella, pomodori
confit e pesto
€ 15,50 | € 18,50

"Schlutzkrapfen"
CLASSICO VEGETARIAN
fatti in casa con burro
e parmigiano
17,50 € | 20,50 €

SECONDI PIATTI

Asparagi bianchi
con prosciutto alle erbe, patate
e salsa bolzanina
(disponibile anche vegetariano)
25,00 €

Filetto di orata
con finocchio speziato stufato,
salsa al curry rosso
e patate alle olive
29,50 €

Petto di pollo di mais
in salsa di seme di senape
con asparagi
e crocchette di patate
€ 28,00

Sella di agnello
arrosto rosa
con fagioli alla pancetta
e patate dauphine
€ 32,00

Entrecôte di manzo
in crosta di cipolle fritte
con cavolo rapa
e patate castello
€ 34,50

DESSERT

Variazione di formaggi locali
con mostarda di frutta
13,50 € | 18,50 €

Sorbetto di melograno
con spuma di sciroppo
di lavanda fatto in casa
dal nostro giardino
9,50 €

Variazione di cioccolato
con bacche miste
12,50 €

Tre Cime
fatte di cioccolato e brownie
su salsa al rum
12,50 €

Cigarillo
CLASSICO
con portacenere alla vaniglia
14,50 €

CARTA DEI VINI

Gourmetstube Einhorn

Come offerta aggiuntiva vi mettiamo a disposizione la nostra **Gourmetstube Einhorn**, insignita di:

MICHELIN 2025 · 18/20 GAULT MILLAU · SCHLEMMER ATLAS

In caso di reazioni allergiche
o intolleranze a determinate sostanze o alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al momento dell'ordine ai nostri dipendenti che saranno lieti di fornirvi informazioni più precise al riguardo.

Coperto: 3,00 euro

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova: Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.
Se necessario verranno utilizzati anche prodotti surgelati.