

VORWEG

"Carne Salada" vom Dolobeef V [8-10-jährige Südtiroler Milchkuh, roh mariniert] Artischocke eingelegt Creme Fraîche geräuchert Räucheraal grüne Olive, gefüllt und gebacken	18	21€*
Saibling aus dem Passeiertal, hausgebeitzt G Kohlrabi Rhabarber geschmort und eingelegt Molke vom "Wolfhof" als Vinaigrette Saiblings Kaviar Bärlauch Öl	18	21€*
Spargel gebacken und mariniert V/L Eier vom "Unterlahnerhof" als Creme und das Eigelb getrocknet und fein gerieben Kräutermaionese Radieschen	13	16€*

DAZWISCHEN

Risotto V G Brokkoli als Creme, gegrillt und roh mariniert Zitrone als Creme geräucherte Mandel	15	18€*
Cannelloni mit Erbse und Schinken gefüllt Milch- Dashi Schaum Zuckerschote getrocknete Hefe Meerrettich	16	19€*
Ravioli gefüllt mit geschmortem Fenchel L Sud von der Miesmuschel und Safran Miesmuscheln Mönchsbart Dill Öl	16	19€*

HAUPTGANG

Stör, in Olivenöl konfiert G/L Süßkartoffel- Ingwer Püree "Kimchi" [fermentierter, pikanter Chinakohl] Rosenkohl Sesam würziger Asia-Fisch Sud		35€
Milchferkelbauch knusprig gebraten V G/L "Falafel" gebackene Kichererbsen Bällchen Pak Choi Nduja, pikante Wurstspezialität aus Calabrien Joghurt mit geräuchertem Paprikapulver fermentierter Knoblauch		33€
Rittner Milchlamm [wir verwenden das ganze Tier, so kann es sein, dass sie etwas kurz Gebratenes oder geschmortes bekommen] Weiße Spargel Buchweizen Toast, hausgemacht und gebraten Champignon als Schaum und gehobelt		34€

*größere Portion

V [als Vegetarisches Gericht möglich]

G [Glutenfrei] L [laktosefrei]

Gedeck pro Person 2 €

ÜBERRASCHUNGSMENÜ [wird nur Tischweise serviert]

UNSER KÜCHENTEAM, WERNER, PATRICK UND MATTEO

KREIERT, KOMBINIERT

UND VERFÜHRT.

4 GÄNGE

65€

5 GÄNGE

75€

INIZIO

"Carne Salada" di Dolobeef V [vacca da latte altoatesina di 8-10 anni, marinata a crudo] Carciofo sottaceto Creme Fraîche affumicata anguilla affumicata oliva verde ripiena e fritta	18	21€*
Salmerino nostrano di val passiria V / G / L Cavolo rappa rabarbaro stufato e sott'aceto siero di latte "del maso Wolfhof" come condimento caviale di salmerino olio di aglio selvatico	18	21€*
Asparagi fritti e marinati V / L Uova del maso Unterlahnerhof come crema e tuorlo essiccato e finemente grattugiato Maionese alle erbe ravanelli	13	16€*

PASTA | RISOTTO

Risotto V G Broccoli in varie consistenze come crema, grigliati e marinati crema al limone granola di mandorle affumicate	15	18€*
Cannelloni ripieni di piselli e prosciutto cotto Schiuma al latte e dashi taccole lievito secco	16	19€*
Ravioli con ripieno di finocchi brasati L Brodo di cozze e zafferano cozze barba di frate olio all' aneto	16	19€*

SECONDI

Storione confit in olio d'oliva G/L Purè di patate dolci e zenzero "Kimchi" [cavolo cinese piccante fermentato] Cavoletti di Bruxelles semi di sesamo brodo di pesce asiatico e aromatizzato	35€
Pancia di maialino arrosto croccante V G/L "Falafel" polpette di ceci fritte pak choi nduja, salsiccia piccante di Calabria yogurt con polvere di paprika affumicata aglio fermentato	33€
Agnello [utilizziamo l'animale intero, quindi potreste ricevere qualcosa di brevemente arrostito o brasato] asparagi bianchi toast di grano saraceno fatti in casa spuma di funghi	34€

*porzioni abbondanti

V [possibile come piatto vegetariano]

G [senza glutine] L [senza lattosio]

Coperto 2 €

MENU SORPRESA [viene servito solo per tutto il tavolo]

IL NOSTRO STAFF CUCINA, WERNER, PATRICK E MATTEO

CREA, COMBINA E

SEDURRÀ.

4 PORTATE 65€

5 PORTATE 75€

START

"Carne Salada" from Dolobeef V [8-10 year old South Tyrolean dairy cow, raw marinated] pickled artichoke smoked Creme Fraîche smoked eel stuffed and baked green olive	18	21€*
Psairer char home-cured V / G Kohlrabi rhubarb whey from the "Wolfhof" as a vinaigrette char caviar wild garlic oil	18	21€*
Deep fried and marinated asparagus V / L Eggs from the "Unterlahnerhof" as a cream and the yolk dried and finely grated Herb mayonnaise	13	16€*

IN BETWEEN

Ravioli filled with braised fennel L mussel and saffron broth barba di frate dill oil	16	19€*
Risotto V G Broccoli as cream, grilled and marinated raw Lemon as cream Smoked almonds	15	18€*
Canneloni filled with peas and cooked ham Parmesan- Dashi foam sugar snap peas dried yeast	16	19€*

MAIN COURSE

Sturgeon, confit in olive oil G/L Sweet potato and ginger puree "Kimchi" [fermented, spicy Chinese cabbage] Brussels sprouts sesame seeds spicy Asian fish stock		35€
Crispy suckling pig belly V G/L "Falafel" baked chickpea balls pak choi nduja, spicy sausage speciality from Calabria yoghurt with smoked paprika powder fermented garlic		33€
Lamb [we use the whole animal, so you may get something briefly roasted or braised] with asparagus home-made buckwheat toast mushrooms as foam and sliced		34€

*larger portion

V [possible as vegetarian dish]

G [Gluten free] L [Lactofree]

Cover per person 2 €

SURPRISE MENU [only served by the table]

OUR KITCHEN TEAM, WERNER, PATRICK and MATTEO

CREATES, COMBINES

AND SERVES.

4 COURSE 65€

5 COURSE 75€