



*„Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“
Johann Wolfgang von Goethe (1749 - 1832)*



*Kleines Menü
für zwei Personen*

*Marinierter Ziegenfrischkäse
in Kapern- Granatapfelvinaigrette
auf Wintersalat*

*Rote Beete- Teigtaschen
gefüllt mit Vinschgauer Almkäse und Kürbis,
auf grünen Spargel und Trüffelschaum*

*Kross gebratenes Spanferkelkarre
mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen*

*Marinierte Zitrusfrüchte
mit dunklem Biereis*

oder

*Degustation vom Käsewagen
mit Honig und Chutney*

*45,00 Euro pro Person
Das Menü mit den passenden Weinen kostet 65,00 Euro*



Degustationsmenü

Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen.

Wir verwöhnen Sie mit mehreren kleinen Gängen quer durch unsere Speisekarte.

Gerne servieren wir Ihnen ein vegetarisches Menü

Unser Maitré Othmar empfiehlt Ihnen die passenden Weine zum jeweiligen Menü

*Vier Gänge kosten 45,00 Euro, mit Weinbegleitung glasweise 65,00 Euro pro Person
Sechs Gänge kosten 60,00 Euro mit Weinbegleitung glasweise 90,00 Euro pro Person
Acht Gänge kosten 75,00 Euro mit Weinbegleitung glasweise 115,00 Euro pro Person*

Wir bitten Sie um Verständnis, dass die Überraschungsmenüs nur tischweise serviert werden.

*„Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt,
aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen.“*

Chinesischer Philosoph, (551 - 479 v. Chr.)

*Die Menüs werden mittags bis 13.30 Uhr und abends bis 21.00 Uhr serviert
Die Servicedauer liegt bei zwei bis drei Stunden*



Kalte Vorspeisen

*Marinierter Ziegenfrischkäse in Kapern- Granatapfelvinaigrette
auf Wintersalat*

11,50 Euro

*Pastete von der Kalbsleber
mit Golden Gel Blauschimmelkäse und Gewürztraminergelee*

12,50 Euro

*Lauwarme Jakobsmuschel
auf marinierter Urbete mit Limettensalz*

13,50 Euro

*„Flusskrebs-Oktobusgröstl“
auf marinierter Rucola*

13,50 Euro

Suppen

Tomatenessenz mit Basilikum- Mozarellaklösschen

8,50 Euro

*Suppe vom „Villanderer Bergheu“
mit Saibling im Speckmantel*

9,00 Euro



Warme Vorspeisen

*Hausgemachte „Tomatentagliolini aglio olio“
mit gebratener Jakobsmuschel
12,00 Euro*

*Rote Beete- Teigtaschen
gefüllt mit Vinschgauer Almkäse und Kürbis,
auf grünen Spargel und Trüffelschaum
12,50 Euro*

*Gegrilltes Gemüse mit gebratener Riesengarnele
und Amalfi- Zitrone
13,00 Euro*



Fisch-Hauptspeisen

*Gebratener Wolfsbarsch auf Knoblauchgnocchi
mit Fenchel- Grissini und Tomatenchilisauce
23,00 Euro*

Hauptspeisen

*Kross gebratenes Spanferkelkarre
mit Ofenkartoffeln und grünen Bohnen
20,50 Euro*

*Wangerl vom heimischen Milchkalb auf Ingwerkarotten,
mit getrüffeltem Kartoffelpüree
21,50 Euro*

*Rosa gebratener Berglammrücken in der Kräuterpanade
mit Olivencake und Ratatouillegemüse
22,50 Euro*



Desserts

*Marinierte Zitrusfrüchte
mit dunklem Biereis
7,00 Euro*

*Karamellisierte Krapfenblätter
mit Passionsfrucht- Ananasragout
und weißem Schokolademousse
8,00 Euro*

*Variation von der Ananasrenette
8,50 Euro*

Käse

*Degustation vom Käsewagen
mit Honig & Feigensenf
10,00 Euro*

Für das hausgemachte Brot und Gedeck berechnen wir 2,50 Euro.