

Abendkarte

Sommerliche Empfehlungen und Klassiker

Aperitif-Empfehlungen

Unser ALPENSPRITZ

8,50 €

Mountain Goat Alpen Tonic Ribisl (Johannisbeere) & Thymian, Orangenbitterlikör, Zitrone, Orange und Eis | 0,2 l

Hibiskus Mocktail Spritz

7,50 €

Mountain Goat Alpen Tonic Kräuter-Melisse, herber Hibiskus San Aperitivo alkoholfrei und Frankensecco alkoholfrei | 0,2 l

Sommergerichte

GAZPACHO ANDALUZ

8,50 €

Kalte spanische Gemüsesuppe aus Andalusien, serviert mit Serrano-Schinken

IBERICO-KARREE

28,50 €

Gegrilltes Kotelett vom Pata-Negra-Schwein mit Sherry-Jus, spanischen Kartoffeln und Pimientos de Padrón

Feines Sommer-Tasting-Menü

Bunte Salatvariation

12,50 €

Mit Wassermelonen- und Mozzarellakugeln sowie Olivenöl-Croutons

Gebratenes Lachsfilet nach toskanischer Art

28,50 €

Mit Parmesan-Sommertrüffelsoße, feiner Pasta, Blattspinat und gehobeltem Sommertrüffel

Zitronensorbet

9,50 €

Mit Sommerbeeren und Rosé Spumante im Glas

3-Gänge-Menü

Menüpreis: 39,90 €

Die angegebenen Preise in den einzelnen Gängen sind die Einzelpreise.

Unsere Weinempfehlungen

Bianco di Custoza Der kleine Lugana vom Gardasee - erfrischend, trocken und fruchtig Jahrgang 2024 0,2 l	7,50 €
ALBUM Feine Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay Südtirol, Tramin, Roberto Ferrari 0,2 l	7,50 €
AN Rosé Rosé aus Mallorca Bodega Ànima Negra 0,2 l	7,50 €
Hausgemachte Limonade Blutorange und Himbeere	4,00 €

Vorspeisen

Für den kleinen Hunger vorab:

Südtiroler Bio-Bergbauernspeck Aus Salurn, Macelleria Magnani, serviert mit Traubengelee	9,90 €
Zucchini-Carpaccio Passionsfrucht-Vinaigrette, geröstete Pinienkerne, Kirschtomaten und Kressesalat vegetarisch / vegan	13,50 €
Rucola-Salat Mit gerösteten Pinienkernen, kleinen Tomaten und gratiniertem Ziegenkäse in Balsamico-Vinaigrette	14,50 €
Vitello tonnato Kalbsrücken, Thunfischcreme, ligurische Oliven und Kapernbeeren	16,90 €
Tapas-Teller Serrano-Schinken, 24 Monate gereift, Aioli, Thunfischcreme, feine Oliven, Datteln mit Bacon, Boquerones (marinierte Sardellenfilets mit Olivenöl und Zitrone) sowie Pimientos de Padrón mit Meersalz	17,50 €
Carpaccio vom Black-Angus-Rinderfilet Mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola, altem Balsamico aus Modena und feinem Trüffelhonig	17,90 €
Carpaccio vom Sashimi-Thunfischfilet Mit Limette, Soja und Sesam mariniert, dazu Avocado, Mango, Wakame-Salat, Kresse-Mix und rosa Ingwer	17,90 €
Tatar vom fränkischen Saibling Avocadocreme, Mango-Chutney, Zitronengel und Gambero Rosso, die rote Wildgarnele	17,90 €
Piemonteser Tajarin-Pasta Mit schwarzem Trüffel aus der Toskana in Rahm	24,50 €

Hauptgerichte

Spaghetti SURF & TURF 22,90 €
Mit roten Wildgarnelen, Rinderfiletstreifen, Tomaten, Basilikum und Knoblauch

Venezianische Kalbsleber 25,90 €
Von Peter's Farm - zarte Milchkalbsleber mit Schalotten, Zwiebeln, Salbei und Balsamico, dazu cremiges Kartoffelpüree

Reh aus dem Fichtelgebirge 27,50 €
Zart geschmortes Reh aus der Keule in schwarzer Johannisbeersoße, dazu zwei Bayreuther Klöße, Preiselbeeren, Selleriestroh und Apfel-Blaukraut

Geschmortes Kalbsackerl 28,50 €
Vom heimischen Bauernkalb in feiner, mit Portwein verfeinerter Kalbsjus, dazu buntes Marktgemüse und Nussbutter-Kartoffelstampf

Unser Steak-Special! 29,50 €

Tagliata vom Black-Angus-Rumpsteak
Ca. 220 g, gegrillt und in Tranchen geschnitten, serviert auf Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Parmigiano, Rosmarinkartoffeln und Balsamico aus Modena

New York Strip Steak 33,00 €
Bestes Roastbeef von Jack's Creek Farm, ca. 250 g, flambiert mit Whisky-Kräuterbutter, dazu Gratin-Kartoffeln, BBQ-Zwiebelmarmelade, Rauch-Aioli und grüne Bohnen

Wiener Schnitzel 29,50 €
Zwei knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet, in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat

TUNA TATAKI 33,00 €
Kurz angegrilltes Thunfischsteak, mit Teriyaki-Soße lackiert, dazu Sesam-Blumenkohl, Wasabi-Kartoffelstampf und Avocado

Feines Zanderfilet 28,50 €
Auf der Haut gebraten, serviert in Zitronengras-Soße, dazu Süßkartoffel-Gnocchi und Curry-Belugalinsen

Livorneser Fischtopf 28,50 €
Mit bestem Mittelmeerfisch, Scampi, Thunfisch, Muscheln und weiteren Meeresfrüchten - der Fischeintopf aus der Toskana, dazu Rosmarinkartoffeln

CHATEAUBRIAND für zwei - To share

Chateaubriand 39,50 € p. P.
Vorab zwei kleine bunte Salate. Anschließend Black Angus Tenderloin: ca. 500 g Rinderfilet am Stück gegrillt und am Tisch auf einer Platte serviert, dazu buntes Marktgemüse, Kräuter-Pfefferbutter, Sauce Hollandaise, gehobelter Trüffel und Gratin-Kartoffeln

Auch für mehrere Personen auf einer Platte möglich.

Desserts

Espresso Affogato	7,90 €
Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und Orangenbitterlikör	
Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu	10,90 €
Frische Erdbeeren, Rhabarberragout, Tonkabohnen-Mousse und Amarettini	
Schokovariation	12,90 €
Weiße und dunkle Valrhona-Mousse au Chocolat, kleines Schokoladensoufflé, Frühtecoulis und Mangosorbet	
Pistazien-Crème-brûlée	11,90 €
Mit Blaubeeren, Dark-Chocolate-Espresso-Eis und karamellisierten Pistazien	

Unsere Sorbets

Bitte wählen Sie Ihre Sorte: Mango-Kokosnuss, Himbeere, Zitrone, Erdbeere oder Blaubeere.

Sorbets	2,90 € je Kugel
Mit Prosecco "Spumante" aufgefüllt	+ 3,90 €
Pastel de Nata / Pastéis de Nata	7,50 €
Kleines Blätterteigtörtchen mit cremiger Füllung - der süße Klassiker aus Portugal, serviert mit einer Kugel Walnusseis	
Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi	9,90 €
Traditioneller italienischer Hartkäse, 36 Monate gereift, mit hausgemachtem Traubengelee	

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Für Menü- oder Beilagenänderungen erlauben wir uns, 2,50 € zu berechnen.