

Abendkarte

Aperitif-Empfehlung:

„Unser ALPENSPRITZ“

Mountain Goat Alpen Tonic Ribisl Johannisbeere Thymian /
Orangenbitterlikör / Zitrone / Orange / Eis

0,2 l - 8,50 €

„Hibiskus Mocktail Spritz“

Mountain Goat Alpen Tonic Kräuter-Melisse / Herber Hibiskus San
Aperitivo alkoholfrei / Frankensecco alkoholfrei

0,2 l - 7,50 €

Sommergerichte

GAZPACHO ANDALUZ

Die kalte spanische Gemüsesuppe aus Andalusien, serviert mit
Serrano Schinken - 8,50 €

IBERICO KARREE

Das gegrillte Kotelett vom Pata Negra Schwein, dazu Sherry-Jus,
spanische Kartoffeln sowie Pimientos de Padrón - 28,50 €

Feines Sommer-Tasting-Menü

Bunte Salatvariation mit Wassermelonen- und Mozzarellakugeln
sowie Olivenölcroustons
Einzelpreis 12,50 €

Gebratenes Lachsfilet nach Toskanischer Art mit Parmesan-
Sommertrüffelsauce, feiner Pasta, Blattspinat sowie gehobeltem
Sommertrüffel
Einzelpreis 28,50 €

Zitronensorbet mit Sommerbeeren und Rosé Spumante im Glas
Einzelpreis 9,50 €

Menüpreis 3 Gänge - nur 39,90 €

Unsere Weinempfehlungen

Bianco de Custoza

Der kleine Lugana vom Gardasee - erfrischend, trocken, fruchtig,
2024

0,2 l - 7,50 €

ALBUM

Feines Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay - Südtirol
Tramin, Roberto Ferrari

0,2 l - 7,50 €

AN Rosé aus Mallorca

Bodega Anima 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

Passionsfruchtvinaigrette / geröstete Pinienkerne / Kirschtomaten /
Kressesalat

veggie - 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

Bester Serrano Schinken, 24 Monate gereift / Aioli / Thunfischcreme
/ feine Oliven / Datteln mit Bacon / Boquerones, marinierte

Sardellenfilets mit Olivenöl und Zitrone / 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, ein Kresse-Mix und rosa Ingwer - 17,90 €

Tatar vom fränkischen Saibling

Avocadocreme / Mango-Chutney / Zitronengel / Gambero Rosso, die rote Wildgarnele - 17,90 €

Pasta

Piemonteser Tajarin Pasta

mit schwarzem Trüffel aus der Toskana in Rahm - 24,50 €

Spaghetti „SURF & TURF“

mit roten Wildgarnelen, Rinderfiletstreifen, Tomaten, Basilikum und Knoblauch - 22,90 €

Hauptgerichte

Venezianische Kalbsleber

von Peters Farm - zarte Milchkalbsleber mit Schalotten-Zwiebeln, Salbei, Balsamico und cremigem Kartoffelpüree - 25,90 €

Reh aus dem Fichtelgebirge

zart geschmortes Reh aus der Keule in schwarzer Johannisbeerensoße, dazu 2 Bayreuther Klöße, Preiselbeeren, Selleriestroh und Apfel-Blaukraut - 27,50 €

Geschmortes Kalbsbackerl

vom heimischen Bauernkalb in feiner, mit Portwein verfeinerter Kalbsjus, dazu buntes Marktgemüse sowie ein Nussbutter-Kartoffelstampf - 28,50 €

Unser Steak Special!

Tagliata vom Black Angus Rumpsteak

ca. 220 g, gegrillt und in Tranchen geschnitten, serviert auf Rucola-Salat, Kirschtomaten, Parmigiano, Rosmarinkartoffeln sowie Balsamico aus Modena - 29,50 €

New York Strip Steak

Bestes Roastbeef von Jacks Creek Farm, ca. 250 g, flambiert mit Whisky-Kräuterbutter, Gratin-Kartoffeln, BBQ-Zwiebelmarmelade, Rauch-Aioli und grüne Bohnen - 33,00 €

Wiener Schnitzel

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

TUNA TATAKI

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

Feines Zanderfilet

auf der Haut gebraten, serviert in einer Zitronengras-Soße, dazu Süßkartoffel-Gnocchi und Curry-Belugalinsen - 28,50 €

Livorneser Fischtopf

mit bestem Mittelmeeresfisch, Scampi, Thunfisch, Muscheln und anderen Meeresfrüchten - der Fischeintopf aus der Toskana, dazu Rosmarinkartoffeln - 28,50 €

CHATEAUBRIAND für zwei - To share

Vorab zwei kleine bunte Salate - dann Black Angus Tenderloin, das Rinderfilet ca. 500 g am Stück gegrillt, am Tisch auf einer Platte serviert, buntes Marktgemüse, Kräuter-Pfefferbutter, Sauce Hollandaise, gehobelter Trüffel und Gratin-Kartoffeln
pro Person 39,50 €

Auch für mehrere Personen auf Platte möglich.

Dessert

Espresso Affogato

Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und Orangenbitterlikör - 7,90 €

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Frische Erdbeeren / Rhabarberragout / Tonkabohnen-Mousse / Amarettini - 10,90 €

Schokovariation

Weißer und schwarzer Valrhona Mousse au Chocolat, kleines Schokoladensoufflé, Früchtecoulis und Mangosorbet - 12,90 €

Pistazien Creme Brûlée

mit Blaubeeren, Dark Chocolate-Espresso-Eis und karamellisierten Pistazien - 11,90 €

Unsere Sorbets

Bitte wählen Sie Ihre Sorten aus:

Mango-Kokosnuss

Himbeere

Zitrone

Erdbeere

Blaubeersorbet

2,90 € pro Kugel / Sorte

mit Prosecco „Spumante“ aufgefüllt

3,90 € extra

Pastel de Nata oder Pastéis de Nata

kleines Blätterteigtörtchen mit cremiger Füllung - der süße, kultige Klassiker aus Portugal, serviert mit einer Kugel Walnusseis - 7,50 €

Parmigiano Reggiano stagionato 36

der traditionelle Käse aus Italien, 36 Monate gereift, mit hausgemachtem Traubengelee - 9,90 €

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