

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo nostrano
pomodori al forno | burrata | pesto d'olive | basilico di montagna
19,00 €

 Insalata di asparagi
uovo fritto | spuma alle erbe | crescione
17,00 €

Capesante
mango | panna cotta agli asparagi | fumé d'astice
22,00 €

MINESTRE

Consommé di manzo
canederli allo speck
10,50 €

 Crema di asparagi
medaglione di salmone | olio all'aglio orsino
12,00 €

PRIMI PIATTI

Spaghettoni Oberwirt™
prosciutto di Parma | pomodori freschi | panna
aglio | peperoncino | parmigiano
18,00 €

 Cappelletti
formaggio fresco | aglio orsino | pomodori al forno
16,00 €
con gamberi
19,50 €

Risotto Acquerello
asparago verde | ragù d'agnello di montagna dalla Val Venosta
18,50 €

SECONDI PIATTI

Carrè d'agnello

timo al limone | verdure mediterranee | purea di patate

32,50 €

Filetto di manzo nostrano

crosta di tartufo | sedano | asparagi verdi

39,50 €

Bollito di manzo

tuberi | midollo | patate lesse | salsa verde

29,00 €

Cotoletta di vitello nostrano alla milanese

mirtilli rossi | patate al prezzemolo

27,00 €

Tartara di manzo preparata al tavolo

focaccia al rosmarino | burro al sale

32,00 €

focaccia extra 3,50 €

Sogliola arrostita nel burro

capperi | limone | patate lesse | insalata mista

37,00 €

– coperto incluso –

DOLCE E FORMAGGI

Variazione „Oberwirt“

16,00 €



Moscato d'Asti - Paolo Saracco

1 bicchiere 6,00 €

Pralina di cioccolato e frutto della passione
sorbetto di frutto della passione | mango

14,00 €



Sweet Claire Riserva - Lieselehof

1 bicchiere 13,00 €

„Schmarrn“ di ricotta

confettura all'albicocca fatta in casa | amarene | gelato alla vaniglia

15,00 €



Gewürztraminer Roen – Kellerei Tramin

1 bicchiere 7,50 €

Duetto di cioccolato Valrhona

lamponi | gelato al caffè „Kuntrawant“

14,00 €



Ben Rye - Donnafugata

1 bicchiere 8,00 €

Selezione di formaggi „Degust“

senape di fichi | mostarda di pere

16,00 €



Clematis (Passito Rosso) | Zaccagnini

1 bicchiere 9,50 €

PICCOLE PRELIBATEZZE

Pralina di cioccolato e lamponi

3,50 €

Tiramisù in bicchiere

4,50 €

Crème Brûlée al cioccolato

noce macadamia caramellata | gelato alla vaniglia

9,50 €

Il gradimento dei nostri ospiti è molto importante per noi. Offriamo tipici piatti altoatesini, vegetariani, vegani, senza glutine e senza lattosio. Rivolgetevi ai nostri camerieri che Vi aiuteranno nella scelta delle Vostre pietanze.

Le sostanze indicate possono provocare allergie o intolleranze:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutti a guscio, vale a dire mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, la preghiamo di informare il nostro personale al momento dell'ordine.

Normalmente utilizziamo solo prodotti freschi.

Usiamo prodotti surgelati solo quando necessario.

Indicazione dell'origine dei nostri ingredienti: UE e non UE