



## 's Abendmenü

Thunfisch  
mit roter und gelber Beete 12,00€

Kalbsfilet & Backe  
mit Trüffel, geröstetem Kopfsalat und Gnocchi 24,00€

Zwetschge und Nougat  
Tartelette und Sorbet 8,00€

ODER

kleine Rohmilchkäsevariation  
von Affineur Volker Waltmann 12,00€

Menüpreis 40 €

*Weinempfehlung*

*Südtirol im Glas*

**2020 Manincor La Manina Südtirol (weiß, Cuveé)**  
0,1l 3,90 €      0,2l 7,80 €      0,75l 28,00 €

**2020 Lagrein Franz Gojer Südtirol**  
0,1l 3,90 €      0,2l 7,80 €      0,75l 28,00 €

APERITIVEMPFEHLUNG

GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLITIERE	0,1 L € 6,50
FREUNDSCHAFT PLUS VON GEISSENDÖRFER FRÄNKISCHER RIESLING TRIFFT AUF AROMAHOPFEN	0,1L €4,50
PRISECCO-WEISSDUFTIG-JÖRG GEIGER -ALKOHOLFREI- WIESEN Obst/KRÄUTER/HOLUNDER	0,1 L € 4,90
-SHRUB- WACHOLDER & FRIENDS -ALKOHOLFREIER- "GIN TONIC"	0,2 L € 4,50

VORSPEISEN

SPANFERKEL & PULPO CONFIER TER BAUCH MIT PULPO UND KÜRBIS	€ 13,00
DESIETRA KAVIAR SIBIRISCHER STÖR, MADE IN GERMANY MIT BAMBERGER HÖRNCHEN & SAUERRAHM	€ 18,00

HAUPTSPEISEN

REH IN ZWEI GÄNGEN 1 GANG RAGOUT MIT STEINPILZKNÖDEL, BALSAMICOBLAUBEERE 2 GANG RÜCKEN BLUMENKOHL & MOHNSPITZKOHL	€27,00
ALTE KUH ENTRECOTE DRY AGED AUF SCHMORZWIEBELRISOTTO & GEMÜSE	€ 28,00
REH SCHNITZEL IN DER NUSSPANADE MIT SPÄTZLE & BLAUKRAUT	€ 17,50
WALLER FILET AUF BLUTWURSTGRAUPEN & KÜRBIS	€ 22,00
TAUBE BRUST & KEULE MIT WILDEM BLUMENKOHL & TOPINAMBUR	€ 28 ,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN	€ 12,00
DUO VON DER CREME BRULEE VANILLE / KÜRBIS MIT BEERENSORBET	€ 8,00