DINNER CREATED BY OUR AWARD-WINNING KITCHEN TEAM
DINNER VON UNSERER HAUBENKÜCHE FÜR SIE KREIERT

10 | 09 | 2026

Starters and fresh salads of regional and international varieties
Regionale und internationale Vorspeisen und Salatvariationen

Tuna tataki | parsley root cream | edamame | wasabi | ponzu sauce
Thunfisch-Tataki | Petersilienwurzelcreme | Edamame | Wasabi | Ponzu-Sauce

Leek essence | profiteroles | julienne vegetables| herb oil
Lauchessenz | Profiterols | Gemüsestreifen | Kräuteröl

Burrata tortelli | saffron cream | "Datterino" tomatoes | basil
Burrata-Tortelli | Safrancreme | "Datterino"-Tomaten | Basilikum

Sea bass fillet | caponata | "Risolette" potatoes | Taggiasche olives | rouille sauce
Wolfsbarschfilet | Caponata | "Risolette"-Kartoffeln | Taggiasche Oliven | Sauce Rouille

Braised shoulder of pveal | celeriac cream | baby vegetables | speck popcorn
Geschmortes Kalbsschulternatl | Selleriecreme | Mini-Gemüse | Speck-Popcorn

Hugo | Prosecco mousse | elderflower espuma | mint | Mojito sorbet
Hugo | Prosecco-Mousse | Holunder-Espuma | Minze | Mojito-Sorbet

WINE OUR SOMMELIER DOMINIC RECOMMENDS
WEINE SOMMELIER DOMINIC EMPFIEHLT

	7/10L	1/2L	1/4L	GLASS
Pinot Blanc **SIRMIAN 2023** Nalles-Magré Winery | Kellerei Nals-Margreid	66 €	44 €	22 €	11 €
Merlot – Cabernet Sauvignon **CORNELIUS 2022** Colterenzio Winery, Cornaiano | Kellerei Schreckbichl, Girlan	73 €	50 €	25 €	13 €

For information on any allergens contained in our dishes, please contact the relevant specialist staff.
Betreffend Auskünfte über eventuell beinhaltete Allergene in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an das zuständige Fachpersonal.

À LA CARTE CHOICE CLASSICS & OTHER
À LA CARTE AUSWAHL KLASSIKER & ALLERLEI FEINES

APPETIZERS | KALTE VORSPEISEN

Highland beef tartare | **wild herbs** | **quail egg** | **mustard ice cream**| **butter** | **brioche**
Tatar vom Hochlandrind | Wildkräuter | Wachtelei | Senfeis | Butter | Brioche

Octopus | **smoked paprika cream** |**"Datterino" tomatoes** | **olive tapenade** | **spelt focaccia**
Felsenoktopus | geräucherte Paprikacreme | „Datterino"-Tomaten | Oliven-Tapenade | Dinkel-Focaccia

King oyster mushrooms | **yellow carrot** | **goat cream cheese** | **pumpernickel** | **pearl onion**
Kräuterseitlinge | gelbe Karotte | Ziegenfrischkäse | Pumpernickel | Perlzwiebel

SOUPS | SUPPEN

Veal consommé | **smoked ricotta ravioli** | **thyme foam**
Kalbsconsommé| geräucherte Ricotta-Ravioli | Thymianschaum

Potato and champagne foam soup | **pulled-dough pastry** | **Lardo di Colonnata** | **sage cream cheese**
Kartoffel-Champagner-Schaumsuppe | Ziehteig | Lardo di Colonnata | Salbeifrischkäse

STARTERS | VORSPEISEN

Rosemary and lemon risotto | **wild-caught turbot** | **braised tomato** | **pistachio**
Rosmarin-Zitronenrisotto | Wildfang-Steinbutt | geschmorte Tomate | Pistazie

Tagliolini | **spinach cream** | **parmesan espuma** |**truffle**
Tagliolini | Spinatcreme | Parmesan-Espuma | Trüffel

Tortelli | **beetroot** | **saddle of venison** | **nasturtium** | **morel jus**
Tortelli | Rote Bete | Hirschrücken | Kapuzinerkresse | Morcheljus

For information about any allergens that may be contained in our dishes, please contact the relevant specialist staff.
Betreffend Auskünfte über eventuell beinhaltete Allergene in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an das zuständige Fachpersonal.

MAIN DISHES | HAUPTSPEISEN

Young bull tenderloin | Jerusalem artichoke cream | glazed shallots | baby carrot | Hollandaise sauce
Jungbullenfilet | Topinamburcreme | glasierte Schalotten | Mini-Karotte | Sauce Hollandaise

Meagre | bell peppers | "La Ratte" potatoes | smoked oil
Adlerfisch | Peperoni | „La Ratte"-Kartoffeln | Rauchöl

Char fillet | leek | green asparagus | char roe
Saiblingsfilet | Lauch | grüner Spargel | Saiblingskaviar

Gratinated zucchini flower | ricotta | tomato sauce | eggplant | basil
Überbackene Zucchiniblüte | Ricotta | Tomatensauce | Aubergine | Basilikum

DESSERTS

Sgroppino | lemon sorbet | vodka | prosecco | mint
Sgroppino | Zitronensorbet | Vodka | Prosecco | Minze

Opalys sphere | strawberry | shortcrust pastry | quark
Opalys-Sphäre | Erdbeere | Mürbeteig | Topfen

Coconut | granola | yogurt | mango | guava
Kokosnuss | Müsli | Jogurt | Mango | Guave

For information about any allergens that may be contained in our dishes, please contact the relevant specialist staff.
Betreffend Auskünfte über eventuell beinhaltete Allergene in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an das zuständige Fachpersonal.

SELECTION FOR OUR LITTLE GUESTS & THE "YOUNG AT HEART"
AUSWAHL FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE & „KLEIN GEBLIEBENE“

CLASSICS | KLASSIKER

Spaghetti or macaroni of your choice
Spaghetti oder Makkaroni nach Wunsch

Egg omelette of your choice
Eier-Omelette nach Wunsch

Spinach “Spätzle” with ham and cream
Spinatspätzle mit Schinken und Rahm

Pizza of your choice
Pizza nach Wunsch

Crêpes of your choice
Crêpes nach Wunsch

“Schlutzkrapfen” with butter and Parmesan
Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan

MAIN DISHES | HAUPTSPEISEN

Veal cutlet in cream sauce
Rahmschnitzel vom Kalb

Classic veal cutlet
Naturschnitzel vom Kalb

"Wiener Schnitzel“ of veal
Wienerschnitzel vom Kalb

Fish fingers
Fischstäbchen

Sausages
Würstel

SIDE DISHES | BEILAGEN

Mashed potatoes
Kartoffelpüree

Rice
Reis

French fries
Pommes Frites

Roasted potatoes
Röstkartoffeln

SAUCES | SAUCEN

Roast gravy
Bratensauce

Cream sauce
Rahmsauce

For information about any allergens that may be contained in our dishes, please contact the relevant specialist staff.
Betreffend Auskünfte über eventuell beinhaltete Allergene in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an das zuständige Fachpersonal.

Allergene | Allergeni | Allergens | Allergènes

Italiano	**Deutsch**	**English**	**Français**
1. Cereali contenenti **glutine**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasanweizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	1. Cereals containing **gluten**, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or theirhybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du **gluten** à savoir blé (comme épeautre et bléde Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurssouches hybridées etproduits à base de cescéréales
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei	2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. **Crustaceans** and products thereof	2. **Crustacés** et produits à base de crustacés
3. **Uova** e prodotti a base di uova	3. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. **Eggs** and products thereof	3. **Œufs** et produits à base d'œufs
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce	4. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. **Fish** and products thereof	4. **Poissons** et produits à base de poissons
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi	5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. **Peanuts** and products thereof	5. **Arachides** et produits à base d'arachides
6. **Soia** e prodotti a base di soia	6. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. **Soybeans** and products thereof	6. **Soja** et produits à base de soja
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. **Milk** and products thereof (including lactose)	7. **Lait** et produits à base delait (y compris le lactose)
8. **Frutta a guscio**: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio	8. **Schalenfrüchte** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. **Nuts** namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof	8. **Fruits à coque**: amandes, noise Des, noixnoix de cajou, noix depécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produitsà base de ces fruits
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano	9. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. **Celery** and products thereof	9. **Céleri** et produits à base de céleri
10. **Senape** e prodotti a base di senape	10. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. **Mustard** and products thereof	10. **Moutarde** et produits à base de moutarde
11. **Semi** di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. **Sesame** seeds and products thereof	11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
12. **Anidride solforosa** e **solfiti**	12. **Schwefeldioxid** und **Sulfite**	12. **Sulphur dioxide** and **sulphites**	12. **Anhydride sulfureux** et **sulfites**
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini	13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. **Lupin** and products thereof	13. **Lupin** et produits à base de lupin
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi	14. **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. **Molluscs** and products thereof	14. **Mollusques** et produits à base de mollusques

Herkunftskennzeichnung der verwendeten Lebensmittel

Unsere Lebensmittel werden jeden Tag frisch für Sie von unseren regionalen Lieferanten geliefert. Im Sinne der Nachhaltigkeit sind wir bestrebt immer den „Radius 50 Km“ einzuhalten.

Rindfleisch: Deutschland, USA (Black Angus)

Kalbfleisch: Deutschland, Österreich

Geflügel: Deutschland, Frankreich

Schweinefleisch: Südtirol

Wildfleisch: Südtirol

Wurst und Wurstwaren: Südtirol, Italien

Eier: Bio-Eier aus Südtirol

Milch und Milchprodukte: Südtirol

Etichettatura di origine degli alimenti utilizzati

I nostri alimenti vengono consegnate freschi ogni giorno dai nostri fornitori regionali. Nello spirito della sostenibilità, cerchiamo sempre di rimanere nel "raggio di 50 km".

Manzo: Germania, USA (Black Angus)

Vitello: Germania, Austria

Pollame: Germania, Francia

Carne di maiale: Alto Adige

Carne di selvaggina: Alto Adige

Salsicce e salumi: Alto Adige, Italia

Uova: uova biologiche dall'Alto Adige

Latte e latticini: Alto Adige

Origin labeling of the used groceries

Our groceries are delivered fresh for you every day from our regional suppliers. In the spirit of sustainability, we always strive to keep within the "50 km radius".

Beef: Germany, USA (Black Angus)

Veal: Germany, Austria

Poultry: Germany, France

Pork: South Tyrol

Game meat: South Tyrol

Sausage and cold cuts: South Tyrol, Italy

Eggs: Organic eggs from South Tyrol

Milk and dairy products: South Tyrol