

## **DAS GEHEIMNIS DES GUTEN GESCHMACKS**

Raffiniert und etwas Besonderes in unserer „Rösslstube“  
im Restaurant oder auf der sonnigen Terrasse.

### **VORSPEISEN**

#### **Alpenrind Tatar**

Kräuteremulsion / Eigelb-Bottarga / Carbon Focaccia / Rote Zwiebel

klein 20,00 € / groß 25,00 €

#### **Bio Lachs Carpaccio „Rot-Weiss“**

Rote Beete-Fluid / Meerrettichperlen / Tapioca-Chips / Keta-Caviar

19,00€

#### **Fetakäse in Texturen**

Paprikasüppchen / Oliventapenade / Knoblauch-Chips / Tomatenstaub

16,00€

## SUPPEN

### **Karotte – Zitronengras Schaum Suppe**

Jakobsmuschel / Vanillesalz / Korianderöl

10,00€

### **Steinpilz - Rind Essenz**

Zitronenthymian / Selleriecreme / Griespraline / Hirschschinken

9,00€

## ZWISCHENGERICHTE

### **Cremiger Spargel Risotto**

Geschmorte Hirschbacke / Apfelchutney / Rosmarin-Papier /

Wachholderölpulver

18,00€

### **Tagliolini Black & White**

Rinderfiletstreifen / Trüffelnage / Quarte Epices-Jus / knusprige Reismudeln

22,00€

### **Hausgemachte Kartoffelgnocchi**

Weißer Tomatenfond / Basilikumöl / Confierte „Black Cherry“ /

Kartoffel-Brot-Croutons

16,00€

## HAUPTGERICHTE

### **Black Tiger Garnelen aus Grün Tee Rauch**

Wok-Gemüse / Lotuswurzel / Südtiroler Kräutersaitlinge

34,00€

### **Gegrillter Loup de Mer**

Kräuterfond / Safran-Püree / Mini-Paprika / Korallen-Chips

32,00€

### **Black Angus Grain fed Filet auf Kristallsalz Stein serviert**

Knusprige Kartoffelterrinen / Kampot-Pfeffer-Sauce / grüner Spargel /  
Gebratene Crosnes

35,00€

### **In Aromaten geschmortes Kalbsschulternathl**

Petersilienwurzel<sup>2</sup> / Panko-Kartoffel-Pralinen / Kaiserschoten /  
Fermentierter Knoblauch

28,00€

### **Wiener Schnitzel aus der Pfanne**

mit Preiselbeeren und Kartoffelpommes

22,00€

## SÜSSE/HERZHAFTE VERFÜHRUNG

### **Passionsfrucht vs. Valrhona Schokolade**

Passionsfruchtsüppchen / Schokoladenmousse / Schokoladenbrownie /

Passionsfruchtsorbet

12,50€

### **Dekonstruierter Südtiroler Strudel**

Apfel-Pinien-Ragout / Mürbteig / Vanillemousse / Rum-Rosinen-Eis

9,50€

### **Variation von Hausgemachten Sorbets**

3 Kugeln von Sorbets / Frische Früchte / Knusprige Dekoration

11,00€

### **Käseteller mit feinen Mostarden**

18,00€