

Degustationsmenü

Die Region

Hirsch-Carpaccio, Sauerrahm, getrocknetes Brot

Blauschimmelkäse aus Ziegenmilch, Radicchio

Rinds Consommé, Ricotta-Gnocco, Wurzelgemüse

Der Bauer

Schnecken, Knollensellerie, Kartoffeln, Speck 

Die Felder

Rote Bete Tortello gefüllt mit Käse, Rosenkohl, Bierpulver, Meerrettich 

Dinkel Ditalini Pasta vom "Pastificio Felicetti", Wildragout, Wirsing

Das Hoffleisch

Taube, geräucherter Kürbis, Artischocken, Himbeeren

Der Keller

Sandwich Eis: Speckeis, Gurkengelee

Die Sträucher

Schwarzwurzeln mit Honigglasur, Kastanieneis, Steinpilzcreme

Weinbegleitung

Athesis Brut Metodo Classico Südtirol DOC, 2018
Kellerei Kettmeir, Kaltern, Südtirol

Friulano Colli Orientali del Friuli DOC, 2020
Kellerei Torre Rosazza, Manzano Hügeln, Friuli Venezia Giulia

Manhufe Grande Escolha Vinho Verde DOC, 2016
Kellerei Dos Santos, Minho, Portugal

Olé Rosso di Valtellina DOC 2019,
Kellerei Dirupi Valtellina, Sondrio e Montagna in Valtellina, Lombardei

Abtei Muri Rosenmuskateller Südtirol DOC, 2018
Weingut und Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen, Südtirol

Degustationsmenü Euro 86,00

Weinbegleitung Euro 58,00

glutenfrei 

laktosefrei 

vegetarisch 

vegan 

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Abend.



Filippo Zoncato, Chef de cuisine

