

Der Chef empfiehlt:

Oggi lo chef consiglia:

Today the chef recommends:

Hausgemachte schwarze Tintenfisch-Tagliolini, mit Räucherlachs, Kirschtomaten, frischem Rucola und cremiger Burrata

Tagliolini fatti in casa al nero di seppia,

con salmone affumicato, pomodorini, rucola fresca e burrata cremosa

Homemade black squid ink tagliolini

with smoked salmon, cherry tomatoes, fresh rocket and creamy burrata

A, B, C, D, E, F, M, O

€ 16,50



*Dazu empfehlen wir ein Glas Micheal Weissburgunder Schulthaus D.O.C 2024
der Kellerei St Micheal-Eppan*

*Vi consigliamo un bicchiere di Micheal Pinot Bianco Schulthaus D.O.C 2024
della cantina San Michele Appiano*

*We suggest a glass of Micheal Pinot Bianco Schulthaus D.O.C 2024
of the winery San Michele Appiano*

Glas / bicchiere / glass € 5,00

Flasche / bottiglia / bottle € 30,00

Cesar Salad

(Salat, Hühnerbruststreifen, Brotcroutons und Cesar-Sauce)

(insalata verde, petto di pollo, crostini e salsa Cesar)

(Lettuce, chicken breast stripes, bread croutons, Cesar sauce)

A, B, C, E, M, O

€ 15,00



Wir empfehlen eine Flasche Weihenstephaner Helles 0,5 l

Vi consigliamo una bottiglia di Weihenstephaner Helles 0,5 l

We recommend a bottle of Weihenstephaner Helles 0,5 l

Flasche / bottiglia / bottle 0.5 l € 4,50