

# DEGUSTATIONSMENÜ MENÙ DEGUSTAZIONE TASTING MENU

Gerne bereitet unser Küchenteam ein Überraschungsmenü für Sie vor.

*Il nostro team di cucina sarà lieto di prepararvi un menù a sorpresa.*

Our kitchen team will be happy to prepare a surprise menu for you.

4 Gänge / 4 portate / 4 courses

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, \*

65 €

---

Gedeck / Coperto / Cover charge

2,5 €

# KALTE VORSPEISEN

## ANTIPASTI

## STARTER

Rindstatar / Wachtelei / Trüffelmayonnaise / Kartoffelbrot

*Tartara di manzo / uovo di quaglia / maionese al tartufo / pane di patate*

Beefsteak / quail egg / truffle mayonnaise / potato bread

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 3, 4, 7, 10

120 g | 19 €

180 | 25 €

Tomatensalat / Tropea-Zwiebel / Garnele / Balsamico-Dressing

*Insalata di pomodori / cipolla Tropea / gambero / aceto balsamico*

Tomato salad / Tropea onion / prawn / balsamic dressing

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 2, 7, 9, 10, ✱

| 10 €

Roastbeef / Salsa Verde / Parmesankäse / Röstzwiebel

*Roastbeef / salsa verde / parmigiano / cipolla arrostita*

Roasted beef / salsa verde / Parmesan cheese / roasted onion

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 7, 9, 10

| 18 €

Gemischter Blattsalat / Feige / Tête De Moin-Käse / süßer Senfdressing

*Lattuga mista / fico / formattio Tête De Moin / dressing al senape dolce*

Mixed lettuce / fig / Tête de Mon cheese / sweet mustard dressing

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 3, 7, 9, 10

| 13 €

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer - Atlantik / Salzbutter / Limette / Focaccia

*Acciughe del Mar Cantabrico - Atlantico / burro salato / limetta / focaccia*

Anchovies from the Cantabrian Sea - Atlantic / salted butter / lime / focaccia bread

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 3, 4, 7

| 14,5 €

WARME VORSPEISEN  
PRIMI PIATTI  
FIRST COURSES

Kürbiscremesuppe / Entenpraline / Crème Fraîche

*Crema di zucca / pralina d'anatra / crème fraîche*

Pumpkin cream soup / duck praline / crème fraîche

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 3, 7, 9

13,5 €

Schüttelbrot-Pappardelle / Wildragout / Thymian / Preiselbeere

*Pappardelle al pane croccante / ragù di selvaggina / timo / mirtillo rosso*

Crunchy bread pappardelle noodles / game ragout / thyme / lingonberry

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 3, 7, 9

19 €

Rote-Bete-Risotto / gebeizter Saibling / Apfel / Walnüsse

*Risotto alle rape rosse / salmerino marinato / mela / noci*

Beetroot risotto / marinated char / apple / walnuts

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 4, 7, 8, 9

18,5 €

# HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Wolfsbarsch / Blumenkohl / Rosenkohl / La-Ratte-Kartoffeln / Artischocke

*Branzino / cavolfiore / cavoletti di Bruxelles / patate La Ratte / carciofo*

Sea bass / cauliflower / Brussel sprouts / La Ratte potatoes / artichoke

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 4, 7, 9

30 €

Hirschrücken / Sellerie / Blaukraut / Schupfnudeln

*Sella di cervo / sedano / cavolo rosso / gnocchi di patate tirolesi*

Venison loin / celery / red cabbage / tyrolean potato cams

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 3, 7, 9

36 €

The Grill House Burger / Black Angus Rind / USA / 200 g / Tropea-Zwiebel /  
Cheddar-Käse / Tomate / Blattsalat / Kartoffelchips

*The Grill House Burger / manzo di Angus Nero / USA / 200 g / cipolla Tropea /  
formaggio cheddar / pomodoro / lattuga / patatine*

The Grill House Burger / Black Angus Beef / USA / 200 g / Tropea onion /  
cheddar cheese / tomato / lettuce / potato chips

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 3, 7

23 €

# VON UNSEREM HOLZKOHLEGRILL CARNE ALLA BRACE FROM OUR BARBECUE

Tomahawk vom Rind / Südtirol / ca. 1 kg / min. 2 Pers. / 45 Minuten

*Tomahawk di manzo / Alto Adige / ca. 1 kg / min. 2 pers. / 45 minuti*

Tomahawk of beef / South Tyrol / approx. 1 kg / min. 2 pers. / 45 minutes

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7

pro / per / for 100 g | 9,5 €

Rib Eye / Uruguay / ca. 300 g

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7

| 34 €

Segreto vom Iberico Schwein / Spanien / ca. 300 g

*Segreto del maiale iberico / Spagna / ca. 300 g*

Segreto of the Iberico pig / Spain / approx. 300 g

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 6, 7, 10, \*

| 32 €

Kalbsrücken / Deutschland / ca. 250 g

*Sella di vitello / Germania / ca. 250 g*

Saddle of veal / Germany / approx. 250 g

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7

| 30 €

Hanging Tender Steak / USA / ca. 300 g

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7

| 35 €

Flap Stak Black Angus / USA / ab 600 g / min. 2 Pers.

*Flap Stak Black Angus / USA / a partire da 600 g / min. 2 pers.*

Flap Stak Black Angus / USA / from 600 g / min. 2 pers.

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7

pro / per / for 100 g | 9 €

Das Flap Steak ist ein grobfaseriges Steak aus dem inneren Bauchmuskel, besonders zart und intensiv im Geschmack. Dazu serviert wird eine herzhafte Chimichurri (Argentinische Steak Salsa auf Kräuterbasis). *Il Flap Steak è un taglio a fibre grosse proveniente dal muscolo interno dell'addome del manzo, particolarmente tenero e saporito. Viene servito con una gustosa Chimichurri, una salsa argentina per bistecche a base di erbe.* / Flap steak is a coarse-grained cut from the inner abdominal muscle of the beef, particularly tender and with intense flavor. It is served with a hearty chimichurri, an Argentine herb-based steak salsa.

Alle Fleischgerichte vom Holzkohlegrill werden mit Grillgemüse und Kartoffelspalten serviert.

Tutte le specialità alla griglia vengono servite con verdure alla griglia e spicchi di patate fritte.

All barbecue specialties will be served with grilled vegetables and fried potatoes.

BEILAGEN  
CONTORNI  
SIDE DISHES

Gemischter Blattsalat

*Lattuga mista*

Mixed lettuce

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7

5,5 €

Süßkartoffeln

*Patate dolci*

Sweet potatoes

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, \*

4,5 €

Ofenkartoffeln / Kräutersauerrahm

*Patate al forno / panna acida alle erbe*

Baked potatoes / herb soured cream

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7

4 €

Spinat / Parmesankäse

*Spinaci / parmigiano*

Spinach / Parmesan cheese

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7

6 €

Zwiebelringe

*Anelli di cipolla*

Onion rings

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, \*

5 €

## DESSERT DOLCI

Schokoladentörtchen / Banane / Vanille

*Tortino al cioccolato / banana / vaniglia*

Chocolate tart / banana / vanilla

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

13 €

Tiramisù / Kaffee / Kastanie / Mascarpone / Löffelbiskuit

*Tiramisù / caffè / castagna / mascarpone / savoiardi*

Tiramisù / coffee / chestnut / mascarpone cheese / ladyfingers

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

12 €

Mandelsoufflé / Salzkaramell / Nüsse / Schokoladen-Crumble

*Soufflé di mandorle / caramello salato / noci / crumble di cioccolato*

Almond soufflé / salted caramel / nuts / chocolate crumble

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 3, 7, 8

11,5 €

Affogato / Kaffee / Vanilleeis

*Affogato / caffè / gelato alla vaniglia*

Affogato / coffee / vanilla ice cream

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 3, 7

4,6 €

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Eissorten und Sorbets.

Chiedete dei nostri gelati e sorbetti fatti in casa.

Ask for our homemade ice creams and sorbets.

## ALLERGENE ALLERGENI ALLERGENS

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weize, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. / Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
  2. Krebstiere / Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans
  3. Eier / Uova e prodotti a base di uova / Eggs
  4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse / Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof
  5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof
  6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof
  7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) / Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)
  8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse / Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. / Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof
  9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof
  10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof
  11. Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse / Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof
  12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind. / Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
  13. Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse / Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof
  14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof
- \* Bei diesem Gericht werden Tiefkühlprodukte verwendet / In questo piatto vengono utilizzati prodotti surgelati / Frozen products are used in this dish

---

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen genaue Infos.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornirle ulteriori informazioni.

If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.