

# 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.

5 Gänge / 5 portate / 5 courses

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

70 €

Restaurant-Öffnungszeiten:

Dienstag–Samstag von 12 bis 14 Uhr und von 19 bis 21 Uhr

Sonntag von 12 bis 14 Uhr

Montag Ruhetag

Orari di apertura del ristorante:

Martedì–Sabato dalle ore 12 alle 14 e dalle ore 19 alle 21

Domenica dalle ore 12 alle 14

Lunedì giorno di riposo

Restaurant opening hours:

Tuesday–Saturday from 12–14 pm and 7–9 pm

Sunday from 12–14 pm

Monday closed

---

Gedeck / Coperto / Cover charge

2,5 €

# KALTE VORSPEISEN

## ANTIPASTI

## STARTER

Rindstatar / Zucchini süß-sauer / Majoran-Crumble / Crème fraîche / Kartoffelbrot

*Tartara di manzo / zucchini agrodolci / crumble alla maggiorana /  
crème fraîche / pane di patate*

Beefsteak tartare / sweet and sour courgettes / marjoram crumble /  
crème fraîche / potato bread

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 3, 7, 9, 10

120 g | 22 €

180 g | 28 €

Sizilianisches Garnelen-Tatar / 50 g / Sepia-Tinte-Brioche / Sauerrahm

*Tartara di gamberi siciliani / 50 g / brioche al nero di seppia / panna agra*

Sicilian prawn tartare / 50 g / squid ink brioche bun / sour cream

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 2, 3, 7

| 23 €

Pochiertes Freilandei / grüner Spargel / Bozner Sauce / Bauernschinken /  
Bachkresse / Radieschen

*Uovo di gallina allevata a terra in camicia / asparago verde / salsa Bolzanina /  
prosciutto contadino / crescione d'acqua / ravello*

Poached free-land egg / green asparagus / Bolzanina sauce /  
farmer's ham / watercress / radish

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

| 17 €

Gemischter Blattsalat / Datteltomate / Honigmelone / Culatello-Schinken /  
Honigdressing

*Lattuga mista / pomodoro datterino / melone giallo / culatello / dressing al miele*

Mixed lettuce / date tomato / honeydew melon / culatello ham / honey dressing

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 9, 10

| 13,5 €

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

| 16 €

WARME VORSPEISEN  
PRIMI PIATTI  
FIRST COURSES

Boxile Tagliolini / Perlhuhn-Ragout / Edamame / Mais

*Tagliolini alla farina boxile / ragù di faraona / edamame / mais*

Boxile flour tagliolini noodles / guinea fowl ragout / edamame / corn

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

18,5 €

Grüne Teigtaschen mit weißer Polenta / Rohschinken-Espuma / Salbei /  
Buchweizen / Shiitake-Pilze

*Ravioli verdi con polenta bianca / espuma al prosciutto crudo / salvia /  
grano saraceno / funghi Shiitake*

Green gough turnovers with white polenta / cured ham espuma / sage /  
buckwheat / Shiitake mushrooms

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

19 €

Gelbes Tomatenrisotto / Burrata / 'Nduja / Tarallo / Blutampfer

*Risotto al pomodoro giallo / burrata / 'nduja / tarallo / acetosa sanguigna*

Yellow tomato risotto / burrata cheese / 'nduja / tarallo / red-veined sorrel

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 7, 9

19 €

Gazpacho von der Gurke / Jakobsmuschel / Olive / Sojasprossen

*Gazpacho di cetrioli / capasanta / oliva / germogli di soia*

Gazpacho of cucumber / scallop / olive / soy sprouts

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 4, 6, 7, 9

14 €

# VON UNSEREM HOLZKOHLEGRILL CARNE ALLA BRACE FROM OUR BARBECUE

Tomahawk vom Rind / Südtirol / ca. 1 kg / min. 2 Pers. / 45 Minuten <i>Tomahawk di manzo / Alto Adige / ca. 1 kg / min. 2 pers. / 45 minuti</i> Tomahawk of beef / South Tyrol / approx. 1 kg / min. 2 pers. / 45 minutes	ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7	pro / per / for 100 g	10 €
Rib Eye / Argentinien / Argentina / ca. 300 g  ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7			37 €
Segreto vom Iberico Schwein / Spanien / ca. 300 g <i>Segreto del maiale iberico / Spagna / ca. 300 g</i> Segreto of the Iberico pig / Spain / approx. 300 g	ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 6, 7, 10, *		33 €
Kalbsrücken / Deutschland / ca. 250 g <i>Sella di vitello / Germania / ca. 250 g</i> Saddle of veal / Germany / approx. 250 g	ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7		32 €
Hanging Tender Steak / USA / ca. 300 g  ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7			39 €
Flap Steak Black Angus / USA / ab 600 g / min. 2 Pers. <i>Flap Steak Black Angus / USA / a partire da 600 g / min. 2 pers.</i> Flap Steak Black Angus / USA / from 600 g / min. 2 pers.	ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7	pro / per / for 100 g	11 €

Alle Grillfleischgerichte werden mit hausgemachter Barbecuesoße und unserem Grillhouse-Dip serviert.  
Tutte le specialità alla griglia vengono servite con salsa barbecue fatta in casa e il nostro Grillhouse dip.  
All barbecue specialties are served with homemade barbecue sauce and our Grillhouse dip.

# BEILAGEN CONTORNI SIDE DISHES

Gemischter Blattsalat / Dressing

*Lattuga mista / dressing*

Mixed lettuce / dressing

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7

5,5 €

Datterino-Tomatensalat / Tropea-Zwiebel / Balsamico-Dressing

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

Date tomato salad / Tropea onion / balsamic dressing

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 9, 10

6 €

Kartoffelchips / *Patatine* / Potato chips

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: \*

4,5 €

Süßkartoffeln / *Patate dolci* / Sweet potatoes

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: \*

5 €

Kartoffelrösti / Rosmarin

*Rösti di patate / rosmarino*

Hash browns / rosemary

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7, \*

5,5 €

Grillgemüse / *Verdura alla griglia* / Grilled vegetables

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: -

5,5 €

Spinat / Parmesankäse

*Spinaci / parmigiano*

Spinach / Parmesan cheese

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7, \*

6 €

Zwiebelringe / *Anelli di cipolla* / Onion rings

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, \*

5,5 €

# JENSEITS DER GRILLKARTE OLTRE IL MENU CARNE ALLA BRACE BEYOND THE BARBECUE MENU

Tagliata vom Rind / ca. 250 g / Parmesan / Tomate /  
Rucola / Balsamico-Essig

*Tagliata di manzo / ca. 250 g / parmigiano / pomodoro /  
rucola / aceto balsamico*

Tagliata from the beef / approx. 250 g / Parmesan cheese / tomato /  
rocket / balsamic vinegar

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 7, 9

34 €

Fisch des Tages – Details verrät Ihnen gerne unser Team

*Pesce del giorno – Il nostro team sarà felice di darvi maggiori informazioni*

Fish of the day – Our team will be happy to provide more details

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

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

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

The Grill House Burger / Black Angus Beef / USA / 200 g / Tropea onion /  
cheddar cheese / tomato / lettuce / spicy crinkle fries

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 1, 3, 7, 11, \*

24 €

## DESSERT DOLCI

Schokoladentörtchen / Kirsche / Topfen / Amaretto / Crumble

*Tortino al cioccolato / ciliegia / ricotta / Amaretto / crumble*

Chocolate tart / cherry / cottage cheese / Amaretto / crumble

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

14 €

Geeistes Tiramisu / Löffelbisquit / Erdbeere / Kaffee / Baileys

*Tiramisù ghiacciato / savioardi / fragola / caffè / Baileys*

Frozen tiramisu / ladyfinger / strawberry / coffee / Baileys

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

12 €

Brombeer-Panna-Cotta / Kokosnuss / Piña Colada

*Panna cotta alle more / cocco / piña colada*

Blackberry Panna Cotta / coconut / piña colada

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

13 €

Affogato / Kaffee / Vanilleeis

*Affogato / caffè / gelato alla vaniglia*

Affogato / coffee / vanilla ice cream

ALLERGENE/ALLERGENICI/ALLERGENS: 3, 7

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 Weizen, 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, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse / Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, anacardi, 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 Sulfite 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. Lupinen 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 der Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Informationen.

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 fornire ulteriori informazioni.

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