

DESSERTS

Geeiste weiße Schoko Schnitte | Zimt Eis | Preiselbeere
Barra al cioccolato bianco | gelato alla cannella | mirtilli rossi
Iced white chocolate slice | cinnamon ice cream | cranberries
€ 14,00 (1|7)

Crème Brûlée | Vanille Eis | Heidelbeeren
Crème brûlée | gelato alla vaniglia | mirtilli
Crème Brûlée | vanilla ice cream | blueberries
€ 14,00 (1|7)

Erdbeertrauben Sorbet | Apfelsud | Crumble
Sorbetto all' uva fragola | zupetta di mele | crumble
Strawberry grapes sorbet | apple broth | crumble
€ 14,00 (1)

Affogato | Espresso | Vanille Eis
Affogato | caffè | gelato alla vaniglia
Affogato | coffee | vanilla ice cream
€ 5,00 (3|7)

WINE SNACKS

Südtiroler Speck | Lardo | Kaminwurze | Almkäse | Senf Creme
Speck dell'Alto Adige | lardo | salamino | formaggio di malga | crema di senape
South Tyrolean speck | lardo | salamino | mountain cheese | mustard cream
€ 19,00 (7|10)

Mortadella Favola | Oliven
Mortadella Favola | olive
Mortadella Favola | olives
€ 19,00 (7)

Culatello | Parmesan DOP | Salame Felino | Artischocke
Culatello | Parmigiano Reggiano DOP | salame Felino | carciofi
Culatello | Parmigiano Reggiano DOP | salami Felino | artichoke
€ 19,00 (7)

Sardellen vom kantabrischen Meer (6 Stk.) | Butter | Kapern Pulver | Brot
Filetti di acciughe del Cantabrico (6 p.) | burro | polvere di capperi | pane
Cantabrian sea anchovy fillets (6 p.) | butter | caper powder | bread
€ 13,00 (1|4|7)

Käse Erlebnis | Chutney | Früchtebrot
Selezione di formaggi | chutney | pane con frutta secca
Cheese selection | chutney | fruit bread
€ 20,00 (1|7|12)

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU are used.
Wir versuchen stets lokale Zutaten zu verwenden.

Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht-EU verwendet.
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

KALTE VORSPEISEN | ANTIPASTI | STARTERS

Bufala DOP | rote Beete | Sauerrahm | Erdnüsse | Lauch
Bufala DOP | barbabietola rossa | panna acida | arachidi | porro
Bufala DOP | beets | sour cream | peanuts | leeks
€ 18,00 (5|7)

Gelbflossenmakrele roh mariniert | Kräutersalat | eingelegter Apfel
Ricciola di pinne gialle marinata crudo | insalata d'erbe | mela sott'aceto
Raw marinated yellowfin mackerel | herb salad | pickled apple
€ 22,00 (4)

Tatar vom Rind | Schnittlauch Mayonnaise | Salzbutter | Röstbrot
Tartare di manzo | maionese all'erba cipollina | burro salato | pane tostato
Beef tartare | chives mayonnaise | salted butter | roasted bread
€ 25,00 (1|3|7|10)

SUPPE | ZUPPA | SOUP

Karottencreme Süppchen | Ingwer | Brotcroutons | wilder Brokkoli
Crema di carote | zenzero | crostini di pane | broccoli selvatici
Carrot cream soup | ginger | bread croutons | wild broccoli
€ 15,00 (1)

PASTA & RISOTTO

Tagliolini | Zitronen | roh mariniertes Thunfisch
Tagliolini | limone | tonno crudo marinato
Tagliolini | lemon | raw marinated tuna
€ 22,00 (1|2|7)

Risotto Novello | Cacio&Pepe | Feige
Risotto Novello | Cacio & Pepe | fico
Risotto Novello | Cacio & Pepe | fig
€ 20,00 (1|7)

HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Tatar vom Rind | Schnittlauch Mayonnaise | Salzbutter | Röstbrot
Tartare di manzo | maionese all'erba cipollina | burro salato | pane tostato
Beef tartare | chives mayonnaise | salted butter | roasted bread
€ 32,00 (1|3|7|10)

Hirschrückenfilet rosa gebraten | Preiselbeeren | Pastinake | wilder Brokkoli | Jus
Controfiletto di cervo arrostito | mirtilli rossi | pastinaca | broccoli selvatici | jus
Roasted saddle of venison | cranberries | parsnips | wild broccoli | jus
€ 39,00 (7|9|12)

Forellenfilet gegrillt | Spinat | Petersilie | Beurre Blanc | Kartoffel
Filetto di trota alla griglia | spinaci | prezzemolo | salsa beurre blanc | patate
Grilled trout filet steak | spinach | parsley | beurre blanc | potatoes
€ 37,00 (4|7|12)

Allerlei buntes Gemüse | Mozzarella di Bufala
Verdure miste colorate | mozzarella di bufala
Mixed colorful vegetables | buffalo mozzarella
€ 25,00 (7)

SPECIAL FOR TWO
(40 Min.)

Frickhof Cuts | Jus | grilled vegetables

Ribeye Steak, ca. 650g € 83,00
Tomahawk, ca. 1.200g € 99,00
Fiorentina, ca. 1.200g € 99,00
(7|9|12)