

## Als Aperitif

**Sarti Spritz Aromen von Blutorange, Mango, Maracuja auf Prosecco**

**Feiner Erdbeersecco (gerne auch alkoholfrei)  
mit frischen Erdbeeren und feiner Minze**

**Alkoholfreier Rosésekt, lecker fruchtig**

**Lillet Wild Berry**

## Vorspeisen

Rahmsuppe von frischen Steinpilzen mit Baguette 9,50 €

Burrata Mozzarella aus Apulien mit San Marzano Tomaten  
auf einem Ruccola Beet verfeinert mit Olivenöl und Balsamico 15,90 €

**NEU:** Exclusives Garnelen Carpaccio von der roten Carabinero verfeinert mit Limetten 14,90 €

3 Stück Sashimi von der Lachsforelle 12,90 €

## ... als Hauptgang

### Exklusiv bei uns

Frisches Filet vom Stör aus dem Eyachtal, Steinpilzsöble, Spaghetti, Trüffel 44,00 €

Filet vom Zander paniert mit Trüffelpommes und Knoblauch Dip 29,90 €

Lachsforellenfilet „Tifosi“

mit Ruccola, Tomaten, Mozzarella an feinem Olivenöl, dazu Kartoffeln 30,20 €

Geschnetzeltes von Rind und Kalb in Rahmsöble mit Spätzle und Salat 28,90 €

 6 vegane, japanische Maultäschle (Gyoza) mit Blattsalat 19,90 €

Lachsforellenfilet in der Meerrettichkruste auf Rote-Beete-Sauce  
dazu Brokkoli und Nudeln 31,90 €

Hausgemachte Spaghetti

mit feinem Steinpilzsöble und Trüffel 24,90 €

## ...und danach...

Rhababerkompott mit Vanilleeis 8,90 €

Tartufo Limoncello, halbgefrorenes Eisdessert aufgeschüttet mit Prosecco 10,40 €  
(Unser absolutes Sommerdessert)

## Weineempfehlung

0,7 l Flasche Lugana Cá dei Frati, Veneto 37,00 €

0,1 l Miraval Rose 8,00 €

## Unsere feinen Edelbrände

wie z.B. Kirsche, Himbeere, Williams Birne, Alte Pflaume  
und Haselnuss (auch zum Mitnehmen)

