

Degustationsmenü ● *menú degustazione*

(mindestens 2 Personen – *minimo 2 persone*)

* * *

Amuse bouche

* * *

Sashimi vom Bio-Lachs, Salat von Fenchel, Blutorangen und Wasabisprossen

Bio-salmone crudo, insalata di finocchio, sanguinelle e germogli di wasabi

* * *

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

Crema di patate e porri

* * *

Crespelle mit Radicchio

Crespelle con radicchio

* * *

Gegrilltes Rindsfilet mit Rosmarinkartoffeln und 'Wokgemüse'

Filetto di manzo alla griglia con patate al rosmarino e verdure dal 'wok'

oder/oppure

Schattenfischfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und mariniertem Gemüse

Filetto d'ombrina alla griglia con patate al rosmarino e verdure marinate

* * *

Törtchen von Irish-Coffe mit Whisky-Sauce

Tortino all'Irish-coffe con salsa al whisky

je / á € 47,- - Getränke extra/ *bevande extra*

Kalte Vorspeisen ● *Antipasti*

Gratinierte **Zucchiniblüten** gefüllt mit Büffelmozzarella und Stracchino an Tomatenfondue (V) € 11,50
 Fiori di zucchini gratinati, ripieni con mozzarella di bufala e stracchino su fonduta di pomodori

Rindsschinken ,Cecina' mit marinierten Artischocken und Parmesansplitter € 12,-
 Carpaccio di cervo con carciofi trifolati e semi di zucca tostati

Tartar vom Rind, nach Art des Hauses, serviert mit knusprigem Toastbrot € 11,50
 Tartar di manzo, classica 'Hidalgo', con pane tostato

Speck und Kaminwurzeln mit Krenschäum und eingelegten Zwiebeln € 11,-
 Speck e 'Kaminwurzeln' con schiuma di rafano e sott'aceti

Sashimi vom **Bio-Lachs**, Salat von Fenchel, Blutorangen und Wasabisprossen € 12,-
 Salmone biologico crudo, insalata di finocchio, sanguinelle e germogli al wasabi

Leicht gebratener **Thunfisch** mit Salat von ,Puntarelle' und Granatäpfel € 12,-
 Tonno leggermente scottato, con insalata di puntarelle e melograno

Salate • Insalate

Feine Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen oder Garnelen , kandierten Tomaten und Mozzarella *	€ 14,-
Insalatona con striscie di <u>filetto di manzo</u> oppure <u>gamberi</u> , pomodori canditi e mozzarella *	
Gemischter Salat * (V)	€ 5,50
Insalata mista, *	
* mit Balsamico-Dressing (7 Jahre gereift), <u>oder</u> mit Zitronen-Olivenöl-Dressing	
* con dressing al balsamico (invecchiato 7 anni), <u>oppure</u> con olio d'oliva e limone	

Suppen • Minestre

Rindssuppe mit Ravioli mit Kalbfleischfüllung	€ 6,50
Consommè di manzo con ravioli ripieni di vitello	
Zwiebelsuppe mit Crouton von 'Gruyere'-Käse (V)	€ 6,50
Zuppa di cipolle con crostone al formaggio 'Gruyere'	
Kartoffel-Lauch-Cremesuppe	€ 6,50
Crema di patate e porri	

Vorspeisen • Primi Piatti

Crespelle mit Radicchio (V)	€ 11,-
Crespelle con radicchio	
Hausgemachte Ravioli mit Hummer an der eigenen Sauce	€ 14,-
Ravioli all'astice , fatti in casa, nella sua salsa	
Risotto 'mediteranee' (3 versch. Reissorten mit Garnelen, Zucchini und Tomaten) – <i>mindestens 2 Portionen-</i>	€ 12,-
Risotto mediterraneo (3 tipi di riso con gamberi, zucchini e pomodoro) - <i>minimo 2 porzioni</i> -	
Risotto mit Spargeln und Estragon – <i>mindestens 2 Portionen-</i>	€ 12,-
Risotto con asparagi e dragoncello - <i>minimo 2 porzioni</i> -	
Hausgemachte Reismehl-Pappardelle mit Ahrntaler Graukäse und Rauke (V)	€ 11,-
Pappardelle di farina di riso, fatte in casa, con formaggio tipico 'Graukäse' della Valle Aurina	
Hausgemachte Kamutmehl-Spinat- Tagliatelle mit Hirschragout	€ 11,-
Tagliatelle di farina kamut e spinaci, fatte in casa, con ragout di cervo	
Hausgemachte Kartoffel-Stockfisch-Gnocchetti mit Topinambur, Spinat und Venusmuscheln	€ 12,-
Gnocchetti di patate e baccalà , fatti in casa, con topinambur, spinaci e vongole	

Hauptspeisen • Secondi Piatti

.... **unsere Klassiker vom Grill** • i nostri classici dalla griglia

Entrecôte vom argentinischen Rind mit Rosmarinkartoffeln und Wokgemüse, 180 g = € 19,-
Entrecôte di manzo argentino con patate al rosmarino e verdure dal ,wok', 300 g = € 24,-

Rindsfilet vom argentinischen Rind mit Rosmarinkartoffeln und Wokgemüse, 180 g = € 24,-
Filetto di manzo argentino con patate al rosmarino e verdure dal ,wok', 250 g = € 28,-

.... **unsere / nostri Highlights**

Entrecôte vom ,TEXAS-BEEF' mit grobem Meersalz, Rosmarinkartoffeln und Wokgemüse, 300 g € 25,50
Entrecôte dal 'TEXAS-BEEF' con sale grosso, patate al rosmarino e verdure dal ,wok', 300 g

Rindsfilet vom ,TEXAS-BEEF' mit grobem Meersalz, Rosmarinkartoffeln und Wokgemüse, 180 g € 29,-
Filetto di manzo 'TEXAS-BEEF' con sale grosso, patate al rosmarino e verdure dal ,wok' 180 g

.... **vom Fleisch** • dalla carne

Karree vom Milchkalb in der Thymiankruste mit Kartoffeln und Gemüse € 22,-
Carré di vitello da latte con crosta di timo selvatico, patate e verdure

Lammhüftsteak mit Rosmarinkartoffeln und Kürbis mit Vanille € 21,-
Scamone d'agnello con patate al rosmarino e zucca vanigliata

In Lagrein geschmorte **Rindsrippe** mit Kartoffelpüree und Gemüse € 22,-
Costola di manzo brasata al Lagrein, con purea di patate e verdure

Tartar vom Rind, nach Art des Hauses, serviert mit knusprigem Toastbrot - 180 g € 19,-
Tartara di manzo, classica 'Hidalgo', con pane tostato - 180 g

.... **vom Fisch** • dal pesce

Thunfischfilet vom Grill mit Kartoffeln und Spargeln € 22,-
Filetto di tonno alla griglia con patate ed asparagi

Schattenfisch-Filet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und mariniertem Gemüse € 22,-
Filetto d'ombrina alla griglia con patate al rosmarino e verdure marinate

(V) = vegetarisch – vegetariano

Hausgemachte Desserts • *dessert fatti in casa*

Zitronensorbet <i>Sgroppino (sorbetto al limone)</i>	€ 6,-
Sorbet-Variation (hausgemachte Sorbets von Mango, Himbeeren & Kiwi) <i>Variazione di sorbetti, fatti in casa (mango, lamponi, kiwi)</i>	€ 7,-
Schokoladenmousseschnitte mit Orangensauce <i>Trancio di mousse di cioccolato con salsa d' arancia</i>	€ 8,-
Bananencreme mit Makademia-Nüsse und Mascarpone-Eis <i>Crema alla banana con noci makademia e gelato al mascarpone</i>	€ 8,-
Mohn-Kecks-Halbgefrorenes mit Honigsauce <i>Semifreddo ai biscotti e papavero con salsa al miele</i>	€ 8,-
Törtchen von Irish-Coffe mit Whisky-Sauce <i>Tortino all' Irish-coffe con salsa al whisky</i>	€ 8,-
Apfel-Sultanine-Muffin mit Joghurtschaum und Zimt-Eis <i>Muffin di mele ed uvetta con schiuma allo yogurt e gelato alla cannella</i>	€ 8,-
Warmes Schokoladentörtchen mit hausgemachtem Vanilleeis <i>Tortino caldo di cioccolato con gelato alla vaniglia, fatto in casa</i>	€ 8,50

Dienstag - 14.02.2012 – martedì

Valentins'-Menu – Menu 'S.Valentino'



Rosa gebratene Kalbfleischscheiben an grünen Spargeln
mit Olivendressing

Fette di vitello scottate con asparagi verdi e dressing alle olive



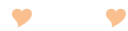
Blaukraut-Cremesüppchen mit frittierten Zucchiniblüten

Vellutata di cappuccio rosso con fiori di zucchini fritti



Hausgemachte Pappardelle mit Ragout von Garnelen,
'Agretti' und Tomaten

Pappardelle fatte in casa con ragout di gamberi, agretti e pomodoro



Gegrilltes Rindsfilet mit Fondant-Kartoffeln und Gemüse

Filetto di manzo alla griglia, con patate-fondant e verdure

oder/oppure

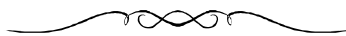
Steinbuttfilet vom Grill mit Gemüse 'baby bok choi'
und Schnittlauch-Kartoffelpüree

*Filetto di rombo alla griglia con verdura 'baby bok choi'
e purea di patate all'erba cipollina*



Schnitte von Schokolademousse, Krokant und Mandarinen
mit Schaum von roten Rosen

*Trancio di mousse di cioccolato, croccante e mandarino
con schiuma alle rose rosse*



á €50,- plus Getränke / bevande extra