

SPRING SPECIAL MENU

Variationen vom veredelten Wagyu:

Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol, Wagyu-Rohschinken,
Wagyu-Salami, Wagyu „Bresaola“ style, Wagyu-Lardo-Creme & Patè vom Wagyu-Schinken

Variatione di Wagyu raffinato:

Duetto di carpaccio di Wagyu altoatesino & Kobe Beef, prosciutto crudo di Wagyu,
salami di Wagyu, Wagyu „Bresaola“ style, crema di Wagyu lardo & patè di prosciutto di Wagyu

Steinpilz-Risotto

Risotto ai porcini

SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND | QUATTRO ASSAGGI DI MANZO SPECIALE

insg. 250g, serviert auf einem Teller | tot. 250 g, servito su un piatto

- ① **WAGYŪ SÜDTIROL Rib Eye**
Südtirol/Alto Adige
- ② **LUMA BEEF HEREFORD GRASS FED Roastbeef**
21 Tage luftgetrocknet und Edelschimmelreifung am Knochen
Frollato a secco per 21 giorni e stagionato con muffa nobile
Uruguay, Schimmelreifung: Schweiz/Uruguay, stagionatura: Svizzera
- ③ **CREEKSTONE BLACK ANGUS Rib Eye**
Vereinigte Staaten/Stati Uniti d'America
- ④ **KOVIEH SÜDTIROL FLECKVIEH Rib Eye** | 8 Wochen in unserer Dry Aged Kammer gereift/
frollato in casa a secco per 8 settimane nella nostra cella dry aged
Südtirol/Alto Adige



mit Grillgemüse und Rosmarin-Ofenkartoffeln | con verdure grigliate e patate sfornate al rosmarino

Dessert nach Wahl

Dessert a scelta