



BISTRO

12:00 - 17:00

SALATSCHÜSSEL MIT
FRISCHEM ZUPFSALAT 9,00 €

+ Ziegenkäse gebacken, Rosmarinhonig +3.50 €

+ Garnelen, Limette, Knoblauch +4.50 €

+ Filetspitzen vom Black Angus 80g +7.50 €

SARDELLE KANTABRISCHES MEER
SALZBUTTERROLLE/BRIOCHE 13.00 €

PINZIMONIO/GEMÜSESTICKS 7.00 €

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND 16.00 €

Distelöl, Rucola, Parmesansplitter

HANDGESCHNITTENE POMMES 7.00 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 26.00 €

Röstkartoffel, Preiselbeer

SPARGEL MIT SCHINKEN 20,00 €

Kartoffeln, Nussbutter, Bozner Sauce

ZWIEBELROSTBRATEN 29.00 €

Butter Püree, glasierte Babykarotte,
Röstzwiebel

GOLDBRASSE GEBRATEN 32.00 €

Zweierlei von der Zwiebel, Pak Choi

BANANENSPLIT KÜGLERHOF 10.00 €

SCHOKOLADETÖRTCHEN 11.00 €

mit flüssigem Kern, Mango, Sauerrahm

KAISERSCHMARRN 14.00 €

Kompott, Preiselbeermarmelade

OBSTTELLER 9.00 €

mit Obst der Saison

+ 1 Kugel Eis +3.00 €

HAUSGEMACHTES EIS 3.00 €

(je Kugel)

HAUSGEMACHTE KUCHEN 4,00 €

aus der Pâtisserie

PINSA CLASSIC 14.00 €

Datteltomate, Mozzarella Fior
di latte, Basilikumpesto

PINSA BIANCA 15.00 €

Mortadella/Pistazie
Stracciatella di Burrata

CLUB SANDWICH MIT
HANDGESCHNITTENEN POMMES 15.00 €

LINGUINE MIT TOMATENSUGO
MOZZARELLA & BASILIKUM 15.00 €

SPAGHETTI AGLIO OLIO
E PEPERONCINO 13.00 €

RAVIOLI 14.00 €

Melanzane, Caponata Gemüse,
Taggiasche Oliven



DINNER

19:00 - 21:00



PINSA CLASSIC 14.00 €

Datteltomate, Mozzarella Fior di latte, Basilikumpesto

PINSA BIANCA 15.00 €

Mortadella/Pistazie
Stracciatella di Burrata

CAESAR SALAT 12.00 € / 16.00 €

Eisbergsalat, Hühnerbrust, Parmesan, Ciabatta

TARTAR VOM
HEIMISCHEN RIND 16.00 € / 22.00 €

karamellisierter Ziegenkäse, Pan Brioche

LAUWARMER OKTOPUS 14.00 €

Oktopus, Wurzelgemüse,
Zitronenmayonnaise, Kapern

LÖWENZAHN-SALAT 13.00 €

pochiertes Ei, lauwarme Kartoffeln,
knuspriger Speck

GESCHMORTE KALBSBACKE 26.00 €

mit Karotte, Schwarzwurzel

ENTRECÔTE 29.00 €

Cafe de Paris, Speckkrokette, Mangold

ZANDER GEBRATEN 30.00 €

Fregola sarda, Artischocke

PASSEIER BACHSAIBLING 27.00 €

Kartoffel/Meerrettich/Gurke

TO SHARE (20 Min.) 56.00 €

Chateaubriand für 2 Personen
Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffel,
Grillgemüse

KALAMANZI PARFAIT 12.00 €

Ganache, Fleur de sel, Baumkuchen

RINDERCONSOMMÉ & TORTELLINI 13.00 €

mit Ochsenbackenfüllung, Gemüse

PARMIGIANA DI MELANZANE 9.00 €

in der Kasserolle serviert

RAVIOLI 14.00 €

Ricotta-Bärlauch, Spargel, Pumpernickel

SCHÜTTELBRÖT-TEIGBLÄTTER 18.00 €

Kaninchenragout geschmort,
Aldeiner Kräuterseitlinge

SPAGHETTI VONGOLE 19.00 €

Bouillabaise Espuma/Bottarga

RISOTTO ALLA CARBONARA (20 Min.) 17.00 €

gebeiztes Freilandei, Bauchspeck

TIRAMISÙ 8.00 €

HASELNUSS / WALDFRÜCHTE / EIS
VON DER MADAGASCAR VANILLE 9.00 €

RHABARBER/JOGHURT/BASILIKUM 8.00 €

VARIATION 12.00 €

vom Südtiroler Käse "Capriz", Chutney

MENU 3 GÄNGE 48.00 €

MENU 4 GÄNGE 60.00 €