



„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst“  
- François de La Rochefoucauld

Wir freuen uns, Sie bei uns zu verwöhnen!

DAVID ALTHUBER  
Chef

GABRIEL GATTERER  
Chef

Hausgemachte Focaccia und Größ aus der Küche p.P. 3 €  
Bitte teilen Sie Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien mit.  
Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus  
der EU und Nicht-EU verwendet.

## Wines

### WEISSWEIN

<b>LUGANA</b> Otella	0,1	5
<b>KERNER</b> Pacherhof	0,1	5.7

### ROTWEIN

<b>LAGREIN</b> Terlan	0,1	4.5
<b>MERLOT „FIHL“</b> Dipoli	0,1	6

## Degustationsmenü

Bis 21 Uhr - 4 Gänge - (Preis pro Person)	65
Weinbegleitung	25
Fleisch- oder Fischdegustation	

## Appetizer

<b>BAKED AHI TUNA 2.0 - C°</b>	15
Gelbflossenthunfisch   Szechuanpfeffer   Walnuss	
<b>HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE</b>	15
Guacamole   Orange   Salatbeet	L
<b>RINDSCARPACCIO</b>	16
Südtiroler Spargel   Schwarzensteinkäse   Cashew Kerne	G
<b>BEEF TARTAR</b>	16
Hausgemachtes Sauerteigbrot   Senfcreme   Gesalzene Butter	
<b>FALAFEL „RAS EL-HANOUT“</b>	14
Roh mariniertes Blaukraut   Avocado-creme   Mango Chutney	LV
<b>VEGAN GEFÜLLTE AUBERGINE</b>	13
Trockentomaten   Mandelricotta   Basilikum	LGV

## Starters

---

<b>TOMATENCREMESUPPE</b> Knoblauchbruschetta   Burrata	<b>12</b> V
<b>SCHNITTLAUCHCREMESUPPE</b> Schüttelbrot   Frischkäse   Südtiroler Karreespeck	<b>11</b>
<b>RISOTTO CARNAROLI</b> Südtiroler Spargel   Sauce Bernaise	<b>17</b> GV
<b>TAGLIOLINI °C</b> Garnelen   Cocktailtomaten   Koriander	<b>17.5</b>
<b>RAVIOLI</b> Wirsing   Pfefferspeck   Mascarpone   Süßkartoffel	<b>17</b>

## Main Courses

---

<b>ONGLET VOM RIND</b> Karottencreme   Grünen Spargel   Kipfler Kartoffel	<b>34</b> LG
<b>LAMMHÜFTSTEAK</b> Pistazienkruste   Basilikumpesto   Konfierte Tomaten	<b>28</b>
<b>STEINBUTTFILET</b> Trüffel-Kartoffelpüree   Mediterranes Gemüse   Basilikum-Crunch	<b>30</b>
<b>GEBACKENER OKTOPUS</b> Erbsencreme   Viola Kartoffel   Harissa Sauce	<b>31</b>
<b>VEGANES CURRY</b> Rosenkohl   Pilze   Kokosmilch   Jasminreis	<b>15</b> LGV

## Steaks

---

<b>RINDSFILET - 220g</b>	<b>35</b>
<b>RIB-EYE STEAK - 250g</b>	<b>32</b>
<b>TOMAHAWK - 1kg</b>	<b>99</b>

Zu allen Steaks werden Grillgemüse, Süßkartoffelpommes, Barbeque Sauce und Sour Cream serviert.

## Sides

---

Kartoffelmix frittiert   BBQ-Sauce - °C	LV	<b>5.5</b>
Buntes Grillgemüse	LGV	<b>5.5</b>
Kleiner COSMO Salat	LGV	<b>6</b>
Großer COSMO Salat	LGV	<b>11</b>

## Desserts

---

<b>TARTELETTE</b> Mango   Cassis   Karamell	<b>11</b> V	
<b>SCHOKOLADENBROWNIE</b> Pistazien-Eiscreme   Himbeeren	<b>11</b> V	
<b>HAUSGEMACHTES SORBET - C°</b> Nach Wahl Eine Kugel Zwei Kugeln Drei Kugeln	LV  <b>4</b> <b>6</b> <b>8</b>	
San Pellegrino	<b>0,75</b>	<b>5.5</b>
Acqua Panna	<b>0,75</b>	<b>5.5</b>

### ALLERGENE

G Beinhaltet glutenfreie Produkte

L Beinhaltet laktosefrei Produkte

V Beinhaltet vegetarische Produkte

C° Es könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden