

EAT · KAPITEL 01

Antipasti.

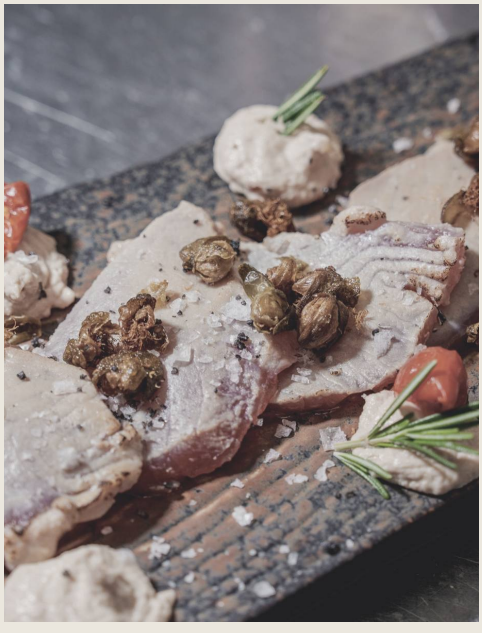
STARTERS
VORSPEISEN

Der erste Teller entscheidet, wie der Nachmittag wird. Roher Fisch, hauchdünner Speck, ein Brett für den ganzen Tisch – wir fangen am liebsten mit Teilen an.

ANTIPASTI · STARTERS · VORSPEISEN

Mare.

Zum Teilen gedacht. Zum Behalten auch.



Tonno, capperi, pomodorini.

Degustazione di pesce crudo — 49,00 PORTION
EN Tasting of freshly caught raw sea fish
DE Verkostung von rohem, fangfrischem Meeresfisch
B · D · F · R VINO *Franciacorta Brut* LOMBARDIA

Padellata dell'Androna · *Molluschi e crostacei saltati al pomodoro, leggermente piccante* — 39,00 PORTION
EN Androna seafood pan · Sautéed molluscs and crustaceans in tomato sauce, slightly spicy
DE Androna-Pfannengericht · Sautierte Weichtiere und Krustentiere mit Tomatensauce, leicht scharf
A · B · D · L · R · P VINO *Friulano* FRIULI

Salmone teriyaki · *Riso basmati, verdure e guacamole* — 34,00 PORTION
EN Teriyaki salmon · Basmati rice, vegetables and guacamole
DE Teriyaki-Lachs · Basmati-Reis, Gemüse und Guacamole
A · D · F · L VINO *Riesling Smaragd* WACHAU

Insalata di calamari · *Puntarelle, acciughe e pane croccante* — 38,00 PORTION
EN Squid salad · Puntarelle chicory, anchovies and crisp bread
DE Tintenfischsalat · Puntarelle-Chicorée, Sardellen und knuspriges Brot
A · D · M VINO *Vitovska Kante* FRIULI

Piovra alla brace · *Crema di peperoni arrostiti e bacon croccante* — 38,00 PORTION
EN Grilled octopus · Roasted pepper cream and crispy bacon
DE Gegrillter Oktopus · Geröstete Paprikacreme und knuspriger Speck
G · R VINO *Etna Rosato* SICILIA

Scampi sgusciati rosolati al burro alla crema di porcini — 42,00 PORTION
EN Peeled scampi browned in butter with porcini cream
DE Geschälte, in Butter gebratene Scampi mit Steinpilzcreme
B · G · L VINO *Chardonnay* ALTO ADIGE

Gamberi alla piastra — 36,00 PORTION
EN Griddle-cooked prawns
DE Garnelen am Stein
B · L VINO *Pinot Grigio* FRIULI

PREISE IN EURO INKL. MWST. · ALLERGENE SEITE 32 · WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE AUF ANFRAGE

ANTIPASTI · STARTERS · VORSPEISEN

Terra.

Vom Berg, vom Hof, vom Brett.

Speck contadino altoatesino tagliato finissimo · *Schüttelbrot* — 26,00 PORTION

EN Thinly sliced South Tyrolean farmhouse speck · Crisp rye bread
DE Hauchdünner Südtiroler Bauernspeck · Schüttelbrot

A · G VINO *Lagrein* ALTO ADIGE

Prosciutto „Taronti" Molinaro · *Ricotta, mascarpone e fichi secchi* — 30,00 PORTION

EN „Taronti" Molinaro ham · Ricotta, mascarpone and dried figs
DE Prosciutto „Taronti" Molinaro · Ricotta, Mascarpone und getrocknete Feigen

G · M VINO *Prosecco Superiore* VALDOBBIADENE

Tagliere misto · *Prosciutto „Taronti" Molinaro, speck, salame, Kaminwurzen, formaggi e verdure sottaceto* — 34,00 PORTION

EN Sharing board · „Taronti" Molinaro ham, speck, salami, smoked sausages, cheeses and pickled vegetables
DE Brettl-Jause · Prosciutto „Taronti" Molinaro, Südtiroler Speck, Salami, Kaminwurzen, Käsespezialitäten und Essiggemüse

G · M VINO *Lagrein* ALTO ADIGE

Terrina di foie gras classica — 42,00 PORTION

EN Classic foie gras terrine
DE Klassische Foie-gras-Terrine

G VINO *Passito di Pantelleria* SICILIA

Uovo poché · *Purè di patate e bacon croccante* — 30,00 PORTION

EN Poached egg · Mashed potatoes and crispy bacon
DE Pochiertes Ei · Kartoffelpüree und knuspriger Bacon

C · G VINO *Pinot Bianco* ALTO ADIGE

Tartufo d'Alba extra · *In stagione* — 6,50 PRO G

EN Extra Alba truffle · In season
DE Extra Alba-Trüffel · In der Saison

VINO *Barolo* PIEMONTE



Uovo poché.

PREISE IN EURO INKL. MWST. · ALLERGENE SEITE 32 · WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE AUF ANFRAGE

SIGNATURE · ANTIPASTI

Das Tatar vom Sonnbühel.

Vom Fassona-Rind, von Hand geschnitten, mit Respekt gewürzt. Der Klassiker des Hauses – als Vorspeise oder, mit mehr Hunger, als Hauptgang.

Tartare Sonnbühel

32,00
PORTION

EN Sonnbühel beef tartare · Starter

DE Sonnbühel Beef Tatar · Als Vorspeise

A · D · G · M

VINO *Lagrein Kretzer* ALTO ADIGE





EAT · KAPITEL 02

Primi.

PASTA
ZUPPA

Pasta ist hier keine Beilage, sondern Weltanschauung. Al dente, ohne Diskussion – und mit einer Sauce, die man mit Brot aufwischen darf. Soll man sogar.

PRIMI · FIRST COURSES · ERSTER GANG

Pasta.

Al dente. Ohne Diskussion.

Paccheri con alici salate di Grado · *Pomodoro, basilico e pinoli* — 29,00 PORTION

EN Paccheri with salted anchovies from Grado · Tomato, basil and pine nuts
DE Paccheri mit gesalzenen Sardellen aus Grado · Tomate, Basilikum und Pinienkerne

A · D · H VINO *Friulano* FRIULI

Spaghetti ai crostacei sgusciati — 46,00 PORTION

EN Spaghetti with shelled crustaceans
DE Spaghetti mit ausgelösten Krustentieren

A · B · L VINO *Ribolla Gialla* FRIULI

Tagliolini Caponi con orata e lime — 32,00 PORTION

EN Tagliolini with gilthead sea bream and lime
DE Tagliolini mit Goldbrasse und Limette

A · C · D · G · L VINO *Ribolla Gialla* FRIULI

Spaghetti alle vongole — 32,00 PORTION

EN Spaghetti with clams
DE Spaghetti mit Venusmuscheln

A · R · O VINO *Sauvignon* FRIULI

Penne ai Trulli · *Pomodorini del Piennolo, basilico e burrata* — 29,00 PORTION

EN Penne ai Trulli · Piennolo cherry tomatoes, basil and burrata
DE Penne ai Trulli · Piennolo-Tomaten, Basilikum und Burrata

A · G VINO *Pinot Bianco* ALTO ADIGE



Penne, frisch aus der Pfanne.

PREISE IN EURO INKL. MWST. · ALLERGENE SEITE 32 · WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE AUF ANFRAGE

PRIMI · FIRST COURSES · ERSTER GANG

Pasta.

Al dente. Ohne Diskussion.

Lasagne alla bolognese — 28,00 PORTION
EN Lasagne with Bolognese sauce
DE Lasagne mit Bolognese-Sauce
A · L · O · G VINO *Chianti Classico* TOSCANA

Spaghetti alla carbonara — 28,00 PORTION
EN Spaghetti carbonara
DE Spaghetti Carbonara
A · C · G VINO *Malvasia* FRIULI

Pasta alla bolognese — 24,00 PORTION
EN Pasta Bolognese
DE Pasta mit Bolognese-Sauce
A · L · O · G VINO *Pinot Nero* ALTO ADIGE

Pasta al pomodoro — 24,00 PORTION
EN Pasta with tomato sauce
DE Pasta mit Tomatensauce
A · G · L VINO *Montepulciano d'Abruzzo* ABRUZZO

ZUPPE · SOUPS · SUPPEN

Zuppa.

Löffel für Löffel warm.

Petite bouillabaisse · *Crostini all'aglio* — 40,00 PORTION
EN Petite bouillabaisse · Garlic crostini
DE Petite Bouillabaisse · Knoblauch-Crostini
B · D · L · R · O VINO *Pouilly-Fumé* LOIRA

Zuppa di gulasch altoatesina — 32,00 PORTION
EN South Tyrolean goulash soup
DE Südtiroler Gulaschsuppe
L · O VINO *Blaufränkisch* BURGENLAND

PREISE IN EURO INKL. MWST. · ALLERGENE SEITE 32 · WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE AUF ANFRAGE

SIGNATURE · PRIMI

Penne ai Trulli.

Piennolo-Tomaten, Basilikum, Burrata. Mehr braucht es nicht – wenn jede Zutat stimmt.

Penne ai Trulli ·
Pomodorini del Piennolo, basilico e burrata

29,00
PORTION

EN Penne ai Trulli · Piennolo cherry tomatoes, basil and burrata

DE Penne ai Trulli · Piennolo-Tomaten, Basilikum und Burrata

A · G

VINO *Pinot Bianco* ALTO ADIGE





EAT · KAPITEL 03

Secondi.

PESCE
CARNE

Aus dem Meer, von der Grillplatte, vom piemontesischen Fassona-Rind „La Granda“ – Presidio Slow Food. Große Teller für großen Appetit – und manche gleich für den ganzen Tisch.

SECONDI · MAIN COURSES · HAUPTSPEISEN

Pesce.

Was das Meer hergibt.

Pesci mediterranei interi alla piastra · *Branzino, orata, sogliola, rombo*

15,00 JE 100 G

EN Whole griddled Mediterranean fish · Sea bass, sea bream, sole, turbot; sea bass in salt crust for 4 or more

DE Ganze Mittelmeerfische von der Grillplatte · Wolfsbarsch, Goldbrasse, Seezunge, Steinbutt; in Salzkruste ab 4 Personen

D VINO *Gavi di Gavi* PIEMONTE

Sogliola alla piastra · *Olio EVO, aglio e prezzemolo*

52,00 PORTION

EN Sole from the griddle · Extra virgin olive oil, garlic and parsley

DE Seezunge von der Grillplatte · Natives Olivenöl extra, Knoblauch und Petersilie

D VINO *Friulano* FRIULI

Calamari alla piastra · *Verdure mediterranee croccanti al wok*

38,00 PORTION

EN Squid from the griddle · Crisp Mediterranean wok vegetables

DE Calamari von der Grillplatte · Knackiges mediterranes Wok-Gemüse

R · L VINO *Vermentino* LIGURIA

Medaglioni di coda di rospo gratinati · *Pomodorini, capperi e olive taggiasche*

49,00 PORTION

EN Monkfish medallions au gratin · Cherry tomatoes, capers and Taggiasca olives

DE Gratinierte Seeteufel-Medaillons · Kirschtomaten, Kapern und Taggiasca-Oliven

A · D VINO *Sauvignon* FRIULI



Tataki di tonno.

Tataki di tonno · *Salsa bernese e caponata di verdure*

49,00 PORTION

EN Tuna tataki · Béarnaise sauce and vegetable caponata

DE Thunfisch-Tataki · Sauce béarnaise und Gemüse-Caponata

D · G · L · M VINO *Pinot Nero* ALTO ADIGE

Gran piatto di crostacei alla piastra · *Astice, scampi, gamberi e gamberoni*

130,00 2 PERSONEN

EN Large griddled crustacean platter · Lobster, scampi, prawns and tiger prawns

DE Große Krustentierplatte von der Grillplatte · Hummer, Scampi, Garnelen, Tigergarnelen

B VINO *Champagne Blanc de Blancs* CHAMPAGNE

PREISE IN EURO INKL. MWST. · ALLERGENE SEITE 32 · WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE AUF ANFRAGE

SECONDI · MAIN COURSES · HAUPTSPEISEN

Carne.

Vom Grill, mit Geduld.

Filetto di Fassona Piemontese „La Granda“ · *Carote al burro e patate al rosmarino* — 54,00 PORTION

EN Piedmontese Fassona fillet „La Granda“ · Buttered carrots and rosemary potatoes
DE Filet vom piemontesischen Fassona-Rind „La Granda“ · Butterkarotten und Rosmarinkartoffeln

G VINO *Amarone della Valpolicella* VENETO

Costata di Fassona Piemontese „La Granda“ · *Circa 400–450 g · Patate al rosmarino* — 48,00 PORTION

EN Piedmontese Fassona ribeye „La Granda“ · Approx. 400–450 g · Rosemary potatoes
DE Ribeye vom piemontesischen Fassona-Rind „La Granda“ · Ca. 400–450 g · Rosmarinkartoffeln

Cotoletta viennese di vitello da latte, fritta nel burro chiarificato · *Mirtilli rossi e insalata di patate* — 48,00 PORTION

EN Milk-fed veal Wiener schnitzel fried in clarified butter · Lingonberries and potato salad
DE Wiener Milchkalbsschnitzel in Butterschmalz · Preiselbeeren und Kartoffelsalat

A · C · E · G · M VINO *Grüner Veltliner* WEINVIERTEL

Tomahawk di maiale al burro alle erbe · *Patate al rosmarino* — 42,00 PORTION

EN Pork tomahawk in herb butter · Rosemary potatoes
DE Schweinefleisch-Tomahawk in Kräuterbutter · Rosmarinkartoffeln

G VINO *Chianti* TOSCANA

Tartare Sonnbühel — 40,00 PORTION

EN Sonnbühel beef fillet tartare
DE Sonnbühel Tartar vom Rinderfilet

A · D · M · G VINO *Nebbiolo Langhe* PIEMONTE

Scaloppine di vitello al vino bianco · *Spinaci al burro* — 42,00 PORTION

EN Veal escalopes in white wine · Buttered spinach
DE Kalbs-Scaloppine in Weißwein · Butterspinat

G · O VINO *Pinot Grigio* ALTO ADIGE



Vom Grill.

PREISE IN EURO INKL. MWST. · ALLERGENE SEITE 32 · WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE AUF ANFRAGE



SIGNATURE · SECONDI

Die Fiorentina.

Piemontesisches Fassona-Rind „La Granda“, nach Gewicht, ab zwei Personen. Für Tische, die sich Zeit nehmen.

Fiorentina di Fassona Piemontese „La Granda“ · *Patate al rosmarino*

14,00
JE 100 G · AB 2 PERS.

EN Fiorentina steak from Piedmontese Fassona beef „La Granda“ · Rosemary potatoes

DE Fiorentina vom piemontesischen Fassona-Rind „La Granda“ · Rosmarinkartoffeln

G · M VINO *Brunello di Montalcino* TOSCANA

VEGETARIANO · VEGETARIAN · VEGETARISCH

Verde.

Grün, knackig, glücklich.

Insalata croccante di ortaggi a radice · *Noci e mela Granny Smith* — 22,00 PORTION

EN Crunchy root vegetable salad · Walnuts and Granny Smith apple
DE Knackiger Wurzelgemüsesalat · Walnuss und Granny-Smith-Apfel

H · O · F VINO *Sauvignon Blanc* ALTO ADIGE

Insalata di bulgur · *Barbabietole, spinacino, mandorle alla curcuma e tofu* — 24,00 PORTION

EN Bulgur salad · Beetroot, baby spinach, turmeric almonds and tofu
DE Bulgur-Salat · Rote Rüben, Babyspinat, Kurkuma-Mandeln und Tofu

F · G · N VINO *Gewürztraminer* ALTO ADIGE

Lasagne alle verdure — 26,00 PORTION

EN Vegetable lasagne
DE Gemüselasagne

A · C · G · L VINO *Dolcetto d'Alba* PIEMONTE

BAMBINI · CHILDREN · KINDER

Piccoli.

Für die Kleinen am Tisch.

Penne al pomodoro — 19,00 PORTION

EN Penne with tomato sauce
DE Penne mit Tomatensauce

A · G · L

Lasagne alla bolognese — 20,00 PORTION

EN Lasagne with Bolognese sauce
DE Lasagne mit Bolognese-Sauce

A · L · O · G

Milanese di pollo · *Patate wedges* — 25,00 PORTION

EN Chicken schnitzel · Potato wedges
DE Hühnerschnitzel · Kartoffel-Wedges

A · C

Mini hamburger fatto in casa · *Patate wedges* — 25,00 PORTION

EN Homemade mini hamburger · Potato wedges
DE Hausgemachter Mini-Hamburger · Kartoffel-Wedges

A

PREISE IN EURO INKL. MWST. · ALLERGENE SEITE 32 · WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE AUF ANFRAGE

CONTORNI · SIDE DISHES · BEILAGEN

Contorni.

Daneben. Aber nie nebensächlich.

Insalata mista invernale — 15,00 PORTION

EN Mixed winter salad
DE Gemischter winterlicher Salat

O

Insalata di patate da agricoltura biologica — 15,00 PORTION

EN Organic farm potato salad
DE Kartoffelsalat vom Biobauern

M · L · O

Patate wedges — 15,00 PORTION

EN Potato wedges
DE Kartoffel-Wedges

Insalata di alghe · *Vinaigrette allo zenzero, yuzu e peperoncino* — 19,00 PORTION

EN Seaweed salad · Ginger, yuzu and chilli vinaigrette
DE Algensalat · Ingwer-Yuzu-Chili-Vinaigrette

F · N · O

Insalata di cavolo · *Frutta a guscio, melagrana e speck croccante* — 19,00 PORTION

EN Cabbage salad · Nuts, pomegranate and crispy speck
DE Krautsalat · Nuss, Granatapfel und knuspriger Speck

E

Insalata di finocchio · *Feta, arance, olive taggiasche e finocchietto selvatico* — 19,00 PORTION

EN Fennel salad · Feta, oranges, Taggiasca olives and wild fennel
DE Fenchelsalat · Feta, Orangen, Taggiasca-Oliven und Wildfenchel

G



Insalata mista.

PREISE IN EURO INKL. MWST. · ALLERGENE SEITE 32 · WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE AUF ANFRAGE

SU PRENOTAZIONE · PRE-ORDER · AUF BESTELLUNG

Su richiesta.

Auf Vorbestellung. Für große Runden.

Blinis con panna acida e caviale — 105,00
30 G KAVIAR

EN Blinis with sour cream and caviar
DE Blinis mit Sauerrahm und Kaviar

A · C · G VINO *Champagne Brut* CHAMPAGNE

Bouillabaisse alla marsigliese in cocotte · *Pesci pregiati, crostacei e molluschi* — 52,00
PRO PERSON · AB 8 PERS.

EN Marseille-style bouillabaisse in a cocotte · Fine fish, crustaceans and shellfish
DE Bouillabaisse nach Marseiller Art in der Cocotte · Edelfische, Krustentiere und Muscheln

A · B · D · L · R VINO *Bandol Rosé* PROVENCE

Maialino da latte intero · *Cavolo cappuccio a punta e patate biologiche* — 450,00
10 PERSONEN

EN Whole suckling pig · Pointed cabbage and organic potatoes
DE Spanferkel im Ganzen · Spitzkraut und Bio-Kartoffeln

M · G VINO *Lagrein Riserva* ALTO ADIGE

Chateaubriand · *Bietole, carote Vichy, burro alle erbe, burro salato e salsa al vino rosso* — 250,00
4 PERSONEN

EN Chateaubriand · Chard, Vichy carrots, herb butter, salted butter and red wine sauce
DE Chateaubriand · Mangold, Vichy-Karotten, Kräuterbutter, Salzbutter und Rotweinsauce

C · G · M VINO *Barolo Riserva* PIEMONTE



Chateaubriand für vier.

PREISE IN EURO INKL. MWST. · ALLERGENE SEITE 32 · WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE AUF ANFRAGE

SIGNATURE · VERDE, PICCOLI, CONTORNI

Grün kann auch Hauptsache.

Würziges Gemüsetatar auf Avocado – der Beweis, dass Verzicht nicht nach Verzicht schmeckt.

Tartare di verdure speziate su purè di avocado

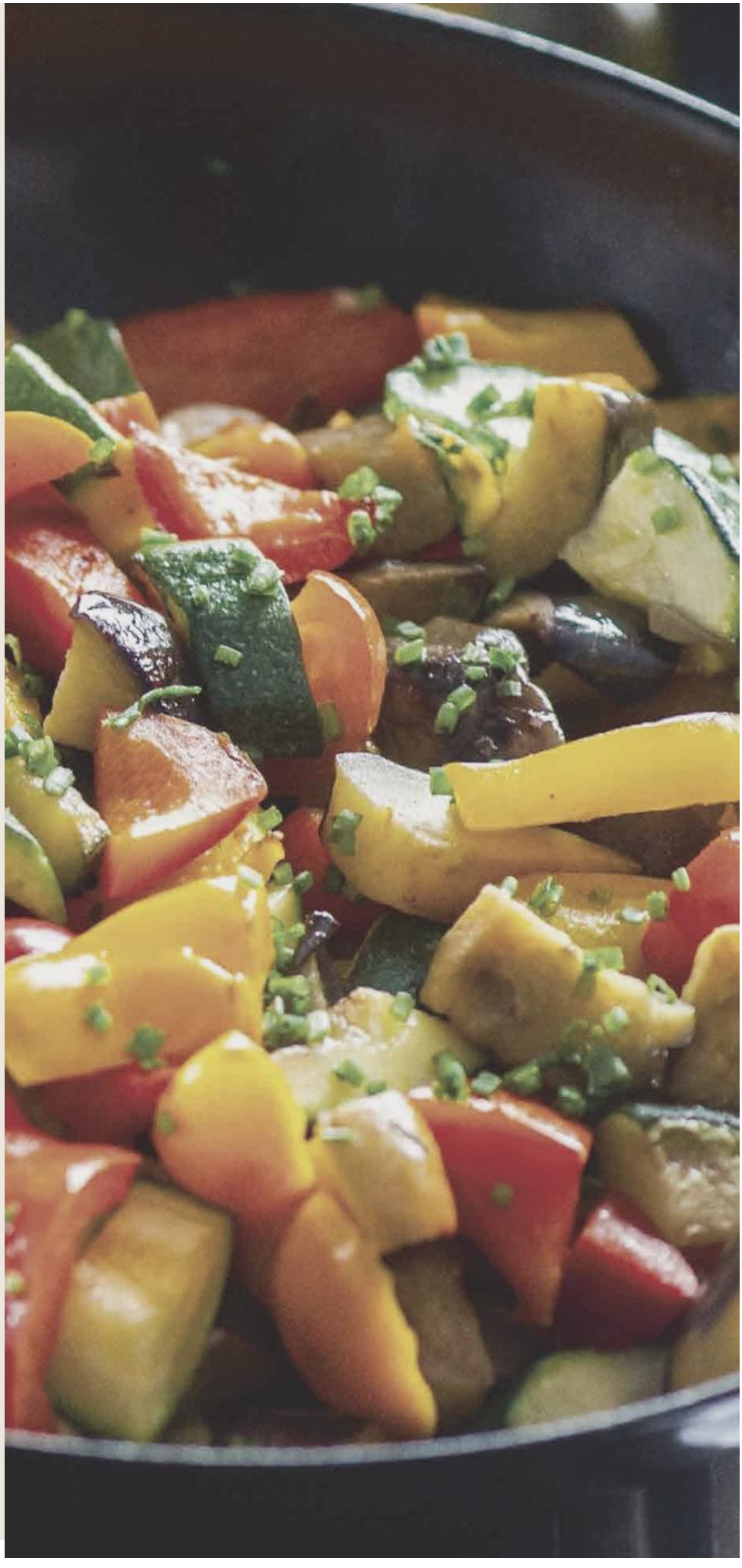
24,00
PORTION

EN Spiced vegetable tartare on avocado purée

DE Würziges Gemüsetartar auf Avocadopüree

E · H · L · N · P

VINO *Müller-Thurgau* ALTO ADIGE





DRINK · BAR & KELLER

Bar & Keller.

VINI
APERITIVO
DIGESTIVO

Unsere Carte dei Vini verbindet Italien mit den Alpen. Glasweise wechselnde Empfehlungen begleiten Lunch und Special Nights – auf Wunsch als abgestimmtes Pairing.

CARTE DEI VINI

Italien, glasweise.

CHAMPAGNE · FRANCIACORTA · PROSECCO

Bollicine.

Eine feine Auswahl an Champagne und Franciacorta – für den Anfang, für den Kaviar und für alles, was gefeiert werden will.

WEISSWEINE · BIANCHI · WHITE

Bianchi.

Elegante Weissweine zu Fisch und Pasta, frische Akzente aus Südtirol, Mineralität von der Küste.

ROTWEINE · ROSSI · RED

Rossi.

Charakterrotweine aus der Toskana und dem Piemont, dazu Lagrein und Pinot Nero aus Südtirol.

SÜSSWEINE · DOLCI · SWEET

Dolci.

Passito, Recioto, Moscato – das Glas zum Dessert, oder statt des Desserts.

AUSWAHL, JAHRGÄNGE UND PREISE AUF DER AKTUELLEN WEINKARTE · PAIRING AUF WUNSCH

PAIRING · ABBINAMENTI

Ein Glas zu jedem Teller.

Bollicine.

Franciacorta Brut LOMBARDIA
Degustazione di pesce crudo **9**

Prosecco Superiore VALDOBBIADENE
Prosciutto „Taronti" Molinaro **10**

Champagne Blanc de Blancs CHAMPAGNE
Gran piatto di crostacei alla piastra **17**

Champagne Brut CHAMPAGNE
Blinis con panna acida e caviale **22**

Bianchi.

Friulano FRIULI
Padellata dell'Androna **9** · Paccheri con alici salate di Grado **13** · Sogliola alla piastra **17**

Riesling Smaragd WACHAU
Salmone teriyaki **9**

Vitovska Kante FRIULI
Insalata di calamari **9**

Chardonnay ALTO ADIGE
Scampi sgusciati rosolati al burro alla crema di porcini **9**

Pinot Grigio FRIULI
Gamberi alla piastra **9**

Pinot Bianco ALTO ADIGE
Uovo poché **10** · Penne ai Trulli **13**

Ribolla Gialla FRIULI
Spaghetti ai crostacei sgusciati **13** · Tagliolini Caponi con orata e lime **13**

Sauvignon FRIULI
Spaghetti alle vongole **13** · Medaglioni di coda di rospo gratinati **17**

Malvasia FRIULI
Spaghetti alla carbonara **14**

Pouilly-Fumé LOIRA
Petite bouillabaisse **14**

Gavi di Gavi PIEMONTE
Pesci mediterranei interi alla piastra **17**

Vermentino LIGURIA
Calamari alla piastra **17**

Grüner Veltliner WEINVIERTEL
Cotoletta viennese di vitello da latte, fritta nel burro chiarificato **18**

Pinot Grigio ALTO ADIGE
Scaloppine di vitello al vino bianco **18**

Sauvignon Blanc ALTO ADIGE
Insalata croccante di ortaggi a radice **20**

Gewürztraminer ALTO ADIGE
Insalata di bulgur **20**

Müller-Thurgau ALTO ADIGE
Tartare di verdure speziate su purè di avocado **23**

Rosati.

Etna Rosato SICILIA
Piovra alla brace **9**

Lagrein Kretzer ALTO ADIGE
Tartare Sonnbühel **18**

Bandol Rosé PROVENCE
Bouillabaisse alla marsigliese in cocotte **22**

Rossi.

Lagrein ALTO ADIGE
Speck contadino altoatesino tagliato finissimo **10** · Tagliere misto **10**

Barolo PIEMONTE
Tartufo d'Alba extra **10**

Chianti Classico TOSCANA
Lasagne alla bolognese **14**

Pinot Nero ALTO ADIGE
Pasta alla bolognese **14** · Tataki di tonno **17**

Montepulciano d'Abruzzo ABRUZZO
Pasta al pomodoro **14**

Blaufränkisch BURGENLAND
Zuppa di gulasch altoatesina **14**

Brunello di Montalcino TOSCANA
Fiorentina di Fassona Piemontese „La Granda" **19**

Amarone della Valpolicella VENETO
Filetto di Fassona Piemontese „La Granda" **18**

Chianti TOSCANA
Tomahawk di maiale al burro alle erbe **18**

Nebbiolo Langhe PIEMONTE
Tartare Sonnbühel **18**

Dolcetto d'Alba PIEMONTE
Lasagne alle verdure **20**

Lagrein Riserva ALTO ADIGE
Maialino da latte intero **22**

Barolo Riserva PIEMONTE
Chateaubriand **22**

Dolci.

Passito di Pantelleria SICILIA
Terrina di foie gras classica **10** · Torta della nonna **29**

Vin Santo del Chianti TOSCANA
Tiramisù al bicchiere **29**

Moscato d'Asti PIEMONTE
Strudel di pere **29** · Sonnbühel Dolce Vita **30**

Recioto di Soave VENETO
Semifreddo al croccantino **29**

Trockenbeerenauslese BURGENLAND
Kaiserschmarrn in padella **30**

Brachetto d'Acqui PIEMONTE
Gelato fatto in casa **30**

Recioto della Valpolicella VENETO
Selezione di formaggi italiani con senape **30**

WEINVORSCHLÄGE DES HAUSES ZUR SPEISEKARTE · ZAHL = SEITE DES GERICHTS

PRIMA · DOPO

Aperitivo.

Spritz
Negroni
Bellini
Analcolici

Digestivo.

Espresso
Grappa
Amaro

GANZ WIE IN ITALIEN

Klare Aromen, präzises Handwerk, entspannte Eleganz. Unser Team berät gern.





EAT · KAPITEL 05

Dolci.

DESSERTS
FORMAGGI

Noch ein Löffel, noch ein Espresso, noch ein Blick auf den Berg. Der beste Teil eines langen Lunches kommt zum Schluss.

DOLCI E FORMAGGI · DESSERTS & CHEESE · DESSERTS & KÄSE

Dolce.

Ancora un momento.

Tiramisù al bicchiere — 15,00 PORTION

EN Tiramisu in a glass
DE Tiramisu im Glas

A · C · G VINO *Vin Santo del Chianti* TOSCANA

Strudel di pere · *Amaretti e cioccolato* — 15,00 PORTION

EN Pear strudel · Amaretti and chocolate
DE Birnenstrudel · Amaretti und Schokolade

A · C · E · G · H VINO *Moscato d'Asti* PIEMONTE

Semifreddo al croccantino · *Crema al caramello* — 15,00 PORTION

EN Crunchy nougat semifreddo · Caramel cream
DE Halbgefrorenes vom knusprigen Nougat · Karamellcreme

A · C · E · G · H VINO *Recioto di Soave* VENETO

Torta della nonna · *Crema alla vaniglia e pinoli* — 15,00 PORTION

EN Grandmother's cake · Vanilla cream and pine nuts
DE Omas Torte · Vanillecreme und Pinienkerne

A · C · E · G · H VINO *Passito di Pantelleria* SICILIA



Un caffè, per favore.

PREISE IN EURO INKL. MWST. · ALLERGENE SEITE 32 · WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE AUF ANFRAGE

DOLCI E FORMAGGI · DESSERTS & CHEESE · DESSERTS & KÄSE

Dolce.

Ancora un momento.

Sonnbühel Dolce Vita · *Selezione di dessert da condividere* — 20,00
PRO PERSON · AB 2 PERS.

EN Sonnbühel Dolce Vita · Assorted desserts to share
DE Sonnbühel Dolce Vita · Gemischte Dessertplatte zum Naschen

A · C · G · H VINO *Moscato d'Asti* PIEMONTE

Kaiserschmarrn in padella · *Composta di mele e gelato alla vaniglia* — 40,00
2 PERSONEN · 75,00 FÜR 4

EN Kaiserschmarrn in the pan · Apple sauce and vanilla ice cream · allow 30 minutes
DE Kaiserschmarrn im Pfandl · Apfelmus und Vanilleeis · 30 Minuten Wartezeit

A · C · G VINO *Trockenbeerenauslese* BURGENLAND

Gelato fatto in casa · *Vaniglia, cacao e fior di latte* — 15,00
PORTION

EN Homemade ice cream · Vanilla, cocoa and fior di latte
DE Hausgemachtes Eis · Vanille, Kakao und Fior di Latte

C · G VINO *Brachetto d'Acqui* PIEMONTE

Selezione di formaggi italiani con senape — 30,00
PORTION

EN Selection of Italian cheeses with mustard
DE Variation italienischer Käse und Senf

G · M VINO *Recioto della Valpolicella* VENETO



Bombardino.

PREISE IN EURO INKL. MWST. · ALLERGENE SEITE 32 · WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE AUF ANFRAGE



SIGNATURE · DOLCI

Kaiserschmarrn im Pfandl.

Österreich trifft Italien im Dessert: frisch aus der Pfanne, mit Apfelmus und Vanilleeis. Dreißig Minuten Geduld – sie lohnen sich.

Kaiserschmarrn in padella · *Composta di mele e gelato alla vaniglia*

EN Kaiserschmarrn in the pan · Apple sauce and vanilla ice cream · allow 30 minutes

DE Kaiserschmarrn im Pfandl · Apfelmus und Vanilleeis · 30 Minuten Wartezeit

A · C · G

40,00

2 PERSONEN · 75,00
FÜR 4

VINO *Trockenbeerenauslese* BURGENLAND

GUT ZU WISSEN · GOOD TO KNOW · BUONO A SAPERSI

Gut zu wissen.

Coperto.

COVER CHARGE · GEDECK

6,00

IT Tovaglioli e tovaglie freschi, Schüttelbrot altoatesino, grissini Roberto e pane fatto in casa con farina biologica, semola di grano duro e lievito madre. Non si effettuano conti separati.

EN Fresh napkins and table linen, South Tyrolean crisp rye bread, Roberto grissini and homemade bread with organic flour, durum wheat semolina and sourdough. No separate bills.

DE Frische Servietten und Tischwäsche, Südtiroler Schüttelbrot, Grissini Roberto und hausgemachtes Brot aus Bio-Mehl, Hartweizengrieß und Mutterhefe. Keine getrennten Rechnungen.

Allergeni.

ALLERGENS · ALLERGENE

Per allergie o intolleranze, rivolgersi al servizio.
Please ask our team about allergies or intolerances.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitte den Service ansprechen.

A	Cereali con glutine Cereals containing gluten · Glutenhaltiges Getreide	B	Crostacei Crustaceans · Krebstiere
C	Uova Eggs · Eier	D	Pesce Fish · Fisch
E	Arachidi Peanuts · Erdnüsse	F	Soia Soya · Soja
G	Latte Milk · Milch	H	Frutta a guscio Tree nuts · Schalenfrüchte
L	Sedano Celery · Sellerie	M	Senape Mustard · Senf
N	Sesamo Sesame · Sesam	O	Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites · Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupini Lupins · Lupinen	R	Molluschi Molluscs · Weichtiere