

Zeit für etwas Besonderes.....

KALTE VORSPEISEN

Jakobsmuscheln Kartoffelschaum / black garlic	15,00
Graved Lachs geflammte Misocreame / Artischocken	15,00
Tatar vom Simmentaler Rind Ziegenkäscannolo / Röstbrot	16,00
Mille feuille von Honigblättern / Trüffelkäse Radicchietto / Kumquats	15,00
Allerlei vom Südtiroler Speck mit Wacholder geräuchert, gut gereift Senfcreme / hausgemachtes Schüttelbrot / eingelegtes Gemüse	15,00

SUPPEN

Consommè vom Geislerrind Leberknödel / Milzschnitte / Grießnocke / Gemüse	10,00
Sylvaner Weinsuppe mit Schalderer Topfen-Spinatkrapfl	9,00
Topinambursuppe mit Parmesanschaum überbacken	
Schwarzbrotcrostini / Garda-Olivenöl DOP	9,50

WARME VORSPEISEN

Polentaknödel Rehragout / Preiselbeerbutter / Wacholder	14,00
Risotto "Novello" Torbole Brokkolo / Anchovies	14,00
Ravioli Zander / Garnele / Linsencreme	14,00
Spaghettoni Venusmuscheln "verace"	14,00

ARTISCHOCKEN „mamme“

Parmigiano Reggiano DOP / Kapern / Schalotten / Garda-Olivenöl DOP	16,00
--	-------

FISCH

Steinbutt in Olivenöl Muraglia gebraten / Muscheln	
Passionsfrucht / Nonsberger Radicchietto / Fenchel	30,00
Goldbrasse in der Folie Artischocken / Topinambur / Tomatenpesto	26,00

FLEISCH

Kalbskopf, aus eigener Produktion, Zunge und Wange gebacken, gedämpft / Salsa verde / Kartoffelcreme	22,00
Barberie - Ente mit Alpenrosenhonig Zitrussauce / Apfel-Rotkohl / Mohnschupfnudeln	25,00
Kross gebratener Bauch vom Almferkel & Scampo Karoffelschaum / Ingwerkarotten	26,00
Gams aus dem Jagdrevier Schalders, geschmort / gebraten Rosenkohl / Topinamburpüree / Apfelchutney	26,00
Kalbsrückensteak mit Parmesankruste Wurzelgemüse / Pinoli	28,00
Filet vom Simmentaler Rind, medium Burgundersenf / Artischocke / rote Zwiebel / Kartoffelcaramelle	30,00

DESSERT

Mandel – Eisparfait Pistazien Macarons / karamellierte Tarocco Orangen	9,00
Barre von der Valrhona Schokolade Mango / Kürbiskernekrokant	9,50
Delizie vom Caville Apfel Strudel im Glas / Sorbet / Krapfl	9,50
Ziegenkässchnitte Salzcaramelleis / Thymian - Brombeeren	9,00
Mille feuille von „fair trade“ Früchten Ananas / Kokos / Kaffee / Banane	10,00

Mit Fisch genießen!

Tartar von der Königsmakrele
rosa Pfeffer / Limette / Pinzimonio
€ 16,00

Fischsuppe
Safran / Aioli / Crostini
€ 18,00

Tagliolini / Hummer / Bisque / Gemüse
€ 22,00

Seezunge / gefüllte Kalmare
Artischocken / Winterspinat / Gemüse-Taboulè
€ 26,00

Sorbet von der sizilianischen Kaktusfeige
Honigfrüchte
€ 9,00

Menü 5 Gänge - € 76,00



Ihre FAM.MAYR
mit Haubenkoch Hubert Ploner,
Markus, Joe und Manuel

**finster
wirt**
RESTAURANT