

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

Atlantik Steinbutt

für 2 Personen

in zwei Gängen serviert

€ 42,00 pro Person



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

**finster
wirt**
RESTAURANT

Regional
mögen wir am liebsten,
deshalb kaufen wir bei Südtiroler Bauern ein!



Villnösser Brillenschaf



Aspingerhof - Kollmann



Regiokorn



Geislerrind - Grauvieh



Jagdrevier Schalders



Käsespezialitäten aus Südtirol
und Käseaffineur Degust



Südtiroler Milch

**finster
wirt**

RESTAURANT

... und vieles mehr!

Lassen Sie sich verwöhnen!

Wir laden Sie zu einer kulinarischen Reise ein.
Flexibel, saisonal und ganz nach Ihrem Geschmack.
Es ist für uns Ansporn und Kompliment zugleich:
die Freiheit etwas ganz Besonderes für Sie zu schaffen.



Überraschungsmenü ab 2 Personen

3 Gänge - € 43,00

4 Gänge - € 53,00

5 Gänge - € 62,00

Gerne begleiten Sie unsere Weinfachkräfte
mit den dazu passenden Weinen.

Ihre FAM.MAYR
mit Küchenchef Dipl.Diätkoch Hubert Ploner,
Markus, Joe und Manuel

Zeit für etwas Besonderes.....

KALTE VORSPEISEN

Allerlei vom Südtiroler Speck mit Wacholder geräuchert, gut gereift Senfcreme / hausgemachtes Schüttelbrot / eingelegtes Gemüse	15,00
Mille feuille vom Trüffelkäse / Nonsberger Radicchio Kumquat / konfierte Oliven	14,00
Passeirer Alpensaibling Crème fraîche / Chioggia - Rote Rüben	14,00
Jakobsmuschel Kartoffelschaum / schwarzer Trüffel	18,00
Tatar vom Simmentaler Rind Ziegenkäscannolo / Röstbrot	16,00

SUPPEN

Klare Ganssuppe Ravioli / Wurzelgemüse	10,00
Sylvaner Weinsuppe mit Schalderer Topfen-Spinatkrapfl	9,00
Safran - Limonensuppe Asiagewürz Gambas / Shiitake Pilze aus Südtirol	10,00
Fischsuppe Safran / Gemüse / Aijolibrot	18,00

WARME VORSPEISEN

Polentaknödel Rehragout / Preiselbeerbutter / Wacholder	14,00
Risotto "Novello" Torbole Brokkolo / Sardellen	14,00
Ravioli Spitzkohl / Lachs / Rote Beete	14,00
Tagliolini, cacio e pepe weißer Trüffel aus Alba	38,00

ARTISCHOCKEN „mamme“

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

FISCH

Steinbutt in Olivenöl Muraglia gebraten / Muscheln Passionsfrucht / Nonsberger Radicchietto / Fenchel	28,00
Schottischer Lachs „Loch Duart“ Linsen mit Gemüse / Meerrettich	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 / Trüffeljus	26,00
Gams aus dem Jagdrevier Schalders, geschmort / gebraten Rosenkohl / Topinamburpüree / Apfelchutney	26,00
Kalbsrückensteak mit Latschenkieferkruste Parmesanfonduta / Wurzelgemüse / Pinoli	28,00
Filet vom Simmentaler Rind, medium Burgundersenf / Artischocke / rote Zwiebel / Kartoffelcaramelle	30,00

Gedeck / hausgemachtes Brot / Grissini: € 2,00 / Preise in € inkl. MwSt.

Bitte teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeiten mit!

Bei Fragen wenden Sie sich an unser Servicepersonal, das Ihnen bei der Auswahl Ihrer Speisen behilflich ist.