



Cold Starters

DIE AUSTER
Fine de Claires

| 4,50 EUR/STK.

DIE JAKOBSMUSCHEL
Gratiniert

| 5,00 EUR/STK.

DIE "CALVISIUS" SARDELLEN
Kantabrisches Meer . Ciabatta . Salzbutter



| 15,00 EUR

DAS REH²
Schwarze Walnuss . Preiselbeere

| 18,00 EUR

DER PASSEIRER SAIBLING
Buttermilch . Sellerie . Gala Apfel



Schiefer

| 16,00 EUR

Warm Starters

DIE KÜRBISCREMESUPPE
Black Tiger Garnele

| 15,00 EUR

DIE RAVIOLI
Wildschwein . Pastinake . Sauerkirsche

| 21,00 EUR

DER RISOTTO
Rote Bete . Frischkäse . Cashewnuss

| 20,00 EUR

DIE SAFRAN BANDNUDELN
Seeteufel . Rübenspitzen

| 22,00 EUR



MARKIEREN UNS AUF DEINEN ESSENHIGHLIGHTS

Main Courses

DER HIRSCHRÜCKEN | 42,00 EUR
Topinambur . Rosenkohl . Kastanie

DER STEINBUTT | 38,00 EUR
Blumenkohl² . Dijon Senf



VEGETARISCH

DER ROT-KRAUTSALAT | 13,00 EUR
Karamellisierter Apfel . Tominokäse

DIE BUNKERKÄSE FAGOTTINI | 20,00 EUR
Tomate . Romanesco . Balsamico

DIE POLENTA PRALINE | 20,00 EUR
Kichererbse . Paprika

DER GEMISCHTE SALAT | 9,50 EUR

Desserts

SOMVITA DESSERT | 14,00 EUR

SORBETVARIATION | 12,00 EUR

SWEET CIGAR | 14,00 EUR
Valrhona Schokolade-Rum . Tonkabohneneis

SCHOKOLADENTÖRTCHEN | 13,00 EUR
Waldfrüchte . Karamell . Sauerrahmeis

SÜDTIROLER KÄSEVARIATION | 15,00 EUR
Chutneys . Walnüsse . Trauben

Specials

UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLEGRILL



RINDERFILET | 42,00 EUR
250 G

DRY AGED ROASTBEEF | 45,00 EUR
300 G

TOMAHAWK - STEAK | 105,00 EUR
1 KG

RIBEYE - STEAK | 95,00 EUR
1 KG

T-BONE - STEAK | 100,00 EUR
1 KG

RINDS - BURGER | 22,50 EUR

BEST OF THE BEST | 25,00 EUR
WAGYU-BURGER

WAGYU T-BONE-STEAK | 220,00 EUR
1 KG

WAGYU TOMAHAWK-STEAK | 250,00 EUR
1 KG

Mit unseren Spezialitäten servieren wir wahlweise:
Süßkartoffelpommes, Pommes, Wedges, Blattsalat



Degustationsmenü

LACHSTATAR

Avocado . Sesam . Mango-Chutney

SCHÜTTELBROT GNOCCHI

Wildragout | Bergkäse

OKTOPUS VOM GRILL

Kartoffelcreme . Grüner Spargel . Tomate

KASTANIENSCHNITTE

Kakisorbet

3-Gänge-Menü

69,00 EUR

mit Weinbegleitung 90,00 EUR

4-Gänge-Menü

79,00 EUR

mit Weinbegleitung 107,00 EUR

auch mit alkoholfreier Weinbegleitung möglich

Das Degustationsmenü kann bis 20:30 Uhr bestellt werden