



Kalte Vorspeisen

Hirsch Carpaccio Sellerie – Wacholder – Rote Beete- Johannisbeere – Grissini	22,90 Euro
Gelbflossenmakrele Kürbis – Ingwer – Gurke	21,90 Euro
Ricotta Romana Salat – Nektarine – Knäckebrötchen	14,90 Euro
Tartar vom heimischen Rind Pfifferlinge – Tomateneis	22,00 Euro (klein) / 31,00 Euro(groß)



Warme Vorspeisen

Honigmelonen Gazpacho Thunfisch – Rohschinken	14,70 Euro
Ravioli mit Waldpilze Topinambur – Heidelbeere	19,70 Euro
Schnittlauch Risotto Saibling – Traube – Macadamia – Buchweizen	18,90 Euro



Lass dich überraschen ...

Dein Steinbock Erlebnis in 3 oder 4 Gängen verpackt.
Mit Gewohntem und Außergewöhnlichem

3 Gänge Überraschungsmenü	61,00 Euro pro Person
... deren Weinbegleitung	34,00 Euro pro Person
4 Gänge Überraschungsmenü	78,00 Euro pro Person
... deren Weinbegleitung	44,00 Euro pro Person



Hauptspeisen

Lamm Nuss Weiße Zitruspolenta – Zucchini – Erbse – Minze	34,90 Euro
Wolfsbarsch Fenchel – Queller – Tomate – Estragon	33,90 Euro
Pfifferling - Knödelsouffle Wirsing – Gemüsejus – Feige	21,90 Euro



Dessert

Pistazie Honig – Aprikose	14,10 Euro
Holunder Buttermilch – geröstete weiße Schokolade	13,90 Euro



Und? Noch Lust auf Käse?

15,90 Euro

Spezialitäten aus Südtirol und aller Welt warten auf dich. Lass dich beraten und komm in den Genuss!



Antipasti

Carpaccio di Cervo Sedano – Ginepro - Ribes – Barbabietola – Grissini	22,90 Euro
Ricciola Zucca – Zenzero – Cetriolo	21,90 Euro
Ricotta Insalata Romana – Nettarina – Pane croccante	14,90 Euro
Tartare di manzo nostrano Finferlio – Gelato di pomodoro	22,00 Euro (piccolo) / 31,00 Euro (grande)



Primi Piatti

Gazpacho di melone Tonno – Prosciutto crudo	14,70 Euro
Ravioli ripieni Funghi di bosco Topinambur – Mirtilli	19,70 Euro
Risotto alla erba Cipollina Salmerino – Uva – Macadamia – Grano saraceno	18,90 Euro



LASCIATEVI SORPRENDERE...

La vostra esperienza Steinbock in 3 o 4 portate.
Con il regionale e lo straordinario

Menu a sorpresa di 3 portate	61,00 Euro a persona
...Vino in Abbinamento	34,00 Euro a persona
Menu a sorpresa di 4 portate	78,00 Euro a persona
...Vino in Abbinamento	44,00 Euro a persona



Secondi Piatti

Scamone d' Agnello polenta bianca di limone – Zucchini – Piselli – Menta	34,90 Euro
Branzino Finocchio – Salicornia – Pomodoro – Dragoncello	33,90 Euro
Soufflé di Canederli ai Finferli Verza – Jus di verdura – Fichi	21,90 Euro



Dessert

Pistacchio Miele – Albicocca	14,10 Euro
Fior di Sambuco Laticella – Cioccolato bianco tostato	13,90 Euro



Ancora voglia di formaggio?	15,90 Euro
------------------------------------	------------

Vi aspettano specialità da tutto il mondo. Lasciatevi consigliare e assaporate le delizie!



Cold Starters

Deer Carpaccio Celery – Juniper – Beetroot – Red Currant – Grissini	22.90 Euro
Yellowfin Mackerel Pumpkin – Ginger – Cucumber	21.90 Euro
Ricotta Romana salad – Nectarine – Crispbread	14.90 Euro
Beef Tartare Chanterelles – Tomato ice cream	22,00 Euro (small) / 31,00 Euro (Big)



Warm Starter

Honey Melon Gazpacho Tuna – Raw ham	14.70 Euro
Wild Mushroom Ravioli Yerusalem Artichoke – Blueberry	19.70 Euro
Chives Risotto Char – Grape – Macadamia – Buckwheat	18.90 Euro



LET YOURSELF BE SURPRISED ...

Your Steinbock experience packed in 3 or 4 courses.
With the usual and the extraordinary from the Eisacktal Valley.

3-course surprise menu	61.00 Euro per person
...Wine Pairing	34.00 Euro per person
4-course surprise menu	78.00 Euro per person
...Wine Pairing	44.00 Euro per person



Main Dishes

Lamb Sirloin Steak White lemon Polenta – Zucchini – Peas – Mint	34,90 Euro
Chanterelle Dumpling Soufflé Savoy cabbage – vegetable jus – Fig	21,90 Euro
Sea bass Fennel – Sea asparagus – Tomatoes – Tarragon	33,90 Euro



Desserts

Pistacchio Honey – Apricot	14,10 Euro
Elderflower Buttermilk – Roasted white chocolate	13,90 Euro



Still in the mood for cheese?	15,90 Euro
--------------------------------------	------------

Specialties from all over the world are waiting for you. Let us advise you and enjoy!