



ANSITZ  
Steinbock

## Menü

### **Kalte Vorspeisen**

**Saiblings Tartar** | Bergartischocke – Senf Eis

**Büffel Mozzarella** | Dattel Tomaten – Weiser Tomaten Sud

**Steinbock's Rindertartar** | Trüffelmayonnaise – Bauerbrot



### **Warme Vorspeisen**

**Gazpacho** | Gambero Rosso – Gurke

**Räucher Risotto** | Pfifferlinge

**Tagliolini** | Ragout vom heimischen Reh

**Ravioli** | Tiger Garnele – Chorizio



### **DIE PASSENDEN WEINE DAZU ...**

Gerne servieren wir die passenden Weine glasweise zu unseren Gerichten

**LUXURY SUITES. SOULFUL FOOD.**

+39 0472 843 111 · [info@anstizsteinbock.com](mailto:info@anstizsteinbock.com) · [AnstizSteinbock.com](http://AnstizSteinbock.com)



ANSITZ  
**Steinbock**

### **Hauptspeisen**

**Gebackene Austernpilze** | Vinschgauer Blumenkohl – Tomate

**Ora King Lachs** | Pak Choi – Mango – Guacamole

**Spanferkel Karee** | Wirsing – Pfifferlinge – Marille



### **Big Green Egg – Steaks**

**US Filet** | 120g

**Tomahawk Steak für 2 PAX** | 800g

.... mit Pfifferlingen & Kartoffel Creme



### **Dessert**

**Schwarzwälder Kirsch Schnitte** | Kirschsorbet

**Marinierte Wassermelone** | Zitronen Sorbet – Dillgranita

**Südtiroler Käsevariation** | Parmesan Eis

**LUXURY SUITES. SOULFUL FOOD.**

+39 0472 843 111 · [info@anstizsteinbock.com](mailto:info@anstizsteinbock.com) · [AnstizSteinbock.com](http://AnstizSteinbock.com)