



ANSITZ
Steinbock

Klassisches Menü (ROOTS)

Saibling vom Kopf bis zur Flosse

Mariniertes Gemüse – Bozner Sauce

Ziegen Frisch Käse vom Bauern Sepp

Marinierte Pfifferlinge – Brombeere – Kartoffel Air Back

Kalbs Leberknödel

Grüner Apfel-Calvados

Eisacktaler Weide Ochsen „Zwiebelrost“

Filet – Bäckchen

Kartoffelpüree – Zwiebelvariation

Weises Kaffee Mouse

Marinierte Nektarinen – Eis von Schokolade & Jack Daniel 's



Menü ohne Weinbegleitung

Menü mit Weinbegleitung

LUXURY SUITES. SOULFUL FOOD.

+39 0472 843 111 · info@anstizsteinbock.com · AnstizSteinbock.com



ANSITZ
Steinbock

Menü Steinbock (CREATIV)

Crème Brûlée von der Gänsestopfleber
Kirsche - Staudensellerie

Tomaten Salat
Stock Fisch Leber – Gebackenes Kalbsbries

Dreierlei Steinbutt
Spinat – Hühner Buerre Blanc

Tortelli gefüllt mit Kabeljau |
Dreierlei Kaviar

Iberico Pluma
Mariniertes Gemüse - Gartenkresse

„Tree of Live“
Veilchen Eis – Holunder Blüte - Walderdbeere



Menü ohne Weinbegleitung

Menü mit Weinbegleitung

LUXURY SUITES. SOULFUL FOOD.

+39 0472 843 111 · info@anstizsteinbock.com · AnstizSteinbock.com