**ecke 9**

gastrothek

Restaurant trifft Bar

Gemütlich, klein und unkompliziert geht es bei uns zu. Gekocht wird, was Spaß macht, dabei steht die Südtiroler/alpine Küche im Vordergrund. Alte Rezepte werden neu entdecken und auch mal anders interpretiert. Credo ist: Einfachheit pflegen, wenige hochwertige Zutaten und saisonale Marktangebot.

In eigener Sache: Alles, was wir kochen, ist frisch und wird zubereitet, wenn es bestellt wird. Schnell, schnell geht dann nicht. Gutes Essen braucht seine Zeit.
Und: Wir sind kein Inklusionsbetrieb, aber alle unsere Mitarbeiter haben ihr ""Päckchen zu tragen". Manchmal geht es schnell, manchmal langsam, manchmal grad und manchmal krumm.

vom Glas in den Mund

Limestone bitter appel *alkoholfrei oder mit Gin\* genießen*

spritzig, fruchtig, leicht herb, Frische vom grünen und Süße vom roten Apfel ⏐ 6

Bio-herbal-tonic *alkoholfrei oder mit Gin\* genießen*

sanfte Bitterkeit und alpin-mediterrane Kräuternoten mit leichter - Perlage und langanhaltendem Abgang ⏐ 6

Sparkling Rocco *alkoholfrei*

Apfelsekt aus 100% rotfleischiger Südtiroler Äpfel ⏐ 7,5

Rhabarber-Holunder-Spritz - *so schmeckt der Frühling!* ⏐ 7,5

Wassermelonen-Gin\*-Cocktail- *auch lecker ohne Alkohol* ⏐ 7

 \* mit Gin ⏐ + 3

Ihr habt euren Lieblingswein entdeckt und möchtet Freunden nun davon eine Flasche mitbringen ? Oder ihr sucht einfach noch einen klasse Weißwein für Zuhause?
Wir bieten alle Weine unserer Karte auch im Weinverkauf zum Mitnehmen an!
Das selbe gilt für unsere Biere, Grappas, Liköre und anderes.

mehr in unserer Getränkekarte

|  |
| --- |
| kreative alpin-mediterrane Küche in der ecke 9Südtirol trifft Bodensee |
|  |
| Geräuchertes aus Südtirol | Vinschgerle | 16,5 |
| Käse-Auswahl | aus Südtirol, Italien und lokal | Hausbrot | 18,0 |
| vegetarisch und vegane Aufstriche | Oliven | Hausbrot | 9,0 |
| Kleinigkeit, nur so nebenbei | Hausbrot | 10,0 |
| Tagessuppe | wechselnd | Hausbrot | 6,30 |
| Salat-Erdbeer-grüner Spargel l Haselnüssen | Hausdressing und  |  |
|  Schafskäse | Hausbrot | 16,50 |
|  Lammfilet | Hausbrot | 19,50 |
| Knödel: Spinat-rote Bete-Speck-Semmel | Krautsalat | ------Einer------Zwei------Drei | 5,4010,0014,20 |
| Tatar vom Rind | klassisch zum selbst anrichten | Hausbrot | als Vorspeise | 180g 29,80 €100g 18,80 € |
| Forelle mediterran-alpin gefüllt | buntes Frühlingsgemüse | 21,50 |
| Bozner Herrengröstel | Filetstreifen | Kartoffeln | Zwiebeln | Apfelkompott  | 22,50 |
|  |  |
|  |
| Süßes zum Schluss in der ecke 9 |
|  |  |
| Kaiserschmarren mit Marmelade oder auf Wunsch mit Rum-Rosinen | 9,5 |
| Latschenkiefer-Eis und Honigsoße | 6,5 |
| Weiße Mousse mit altem Balsamico und Erdbeeren | 8 |
| Löffelade ⏐ Schokolade im Glas. *verschiedene Geschmacksrichtungen*  | 8 |