

ecke 9

gastrothek

Restaurant trifft Bar

vom Glas in den Mund

NEW TASTE, NEW BITTER
Einfach pur, auf Eis oder mit Gin genießen.

Limestone bitter appel *alkoholfrei*

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

Bio-herbal-tonic *alkoholfrei*

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

Vorher

Sparkling Rocco alkoholfreier Apfelsekt aus 100% rotfleischiger Südtiroler Äpfel | 7,5

Bier Aperol appetitanregender Before-Dinner-Drink | 7

Myrto Pilloni auf Eis appetitanregender roter sardischer Myrthenlikör | 5,2

Cranberry Orangen Spritz mit Cointreau winterlicher, genau das Richtige sich einzustimmen |
7,5

Nachher

Ramazotti Crema inspiriert von der Mailänder Kaffeekultur und dem italienischen Lebensgefühl |
5,4

Amaro Carlo am Gaumen sehr komplex, mit floralen Anklängen, dazu kräutrige Nuancen | 5,5

Grappe Amarone Val Policella lange Alterung in Amarone Fässern, mildes Aroma, würzige
Nuancen

und Noten von Vanille und Rosinen | 8,5

einfach zum Genießen

Besonderheiten in der ecke 9

Köstlichkeiten (wir sind keine Tapas ☺)

ecke 9 | allein | 20

auch vegetarisch möglich

ecke 9 | zu zweit | 38

Liebe Gäste, es bereitet uns viel Freude, die kleinen Köstlichkeiten zusammenzustellen und immer wieder Neue zu kreieren. Da wir sie frisch zubereiten, ist das mit Zeitaufwand verbunden.

Kommen viele Gäste zeitgleich, können wir die Köstlichkeiten nur eingeschränkt anbieten.

Einfach nachfragen, was möglich ist ☺.

Und hier im Süden nur in der ecke 9

Original Blutwurst vom Blutwurst Ritter Marcus Benser aus Berlin

Sauerkraut | Croutons | Schnittlauch | Apfelkompott | 16,5

DAS GANZ BESONDERE IM GLAS: **Dark Choc Craftbeer** – unser Liebling, nur noch für kurze Zeit.
Passend für den Herbst und die ersten kalten Tage, mit Kaffee und Schokoladennoten.
Es ist immer wieder spannend, welche Geschmacksvielfalt aus Hopfen und Malz entstehen kann.
Lasst euch überraschen | 7,8

kreative Winterküche

Vorspeisen kalt

Winterkomposition - mehr als Salat – lasst euch überraschen | 18,5

alpin trifft mediterran | Bruschette aus zwei Regionen | 12,5

Rinder-Tatar | Eigelb | Gewürze | zum klassisch selbst Anrichten | klein 80gr | 16,9
| groß 100gr. | 19,9

Suppen *genau das richtige für kältere Tage*

Grün – weiße Petersiliensuppe | fein cremige Wintersuppe | 7,9

Karottensuppe mit Ingwer-Blutorange und Kokosmilch | spice Seelenwärmer | 8,9

Klare Pilz-Gemüse-Suppe | schmeckt nach Wald und Herbst | 8,9

Nudeln & Co

frische Tagliatelle | Hirschragout | Portweinsöße | 18,5

Risotto | Rote Beete | Nüsse | 18,5

schwarzer Venere-Reis-Salat | Gemüse, Nüsse und Obst | 16,5

Südtirol am Bodensee

dreierlei Knödel | Spinat-Kürbis-Rote Beete | Krautsalat | 16,5

drei gefüllte Knödel | außen Spinat und innen Topfen | Krautsalat | 16,5

Teigtaschen mit Topfen und Kürbisfüllung in Parmesan und Butter geschwenkt | 15,5

Käse-Brettl oder gemischtes Speck-Brettl | 16

kreative Winterküche

Hauptspeisen

geschmortes Kaninchen | lecker zart mit Soße zum Löffeln | Polenta | Herbstgemüse |

22,5

Trinkempfehlung: ein herrlich aromatischer Cataratto aus

Bozner Herrengröstel | Rinderfiletstreifen | Kartoffeln | Zwiebeln | Apfelkompott | 22

Trinkempfehlung: ein typischer Lagrein aus Südtirol

einfach „Rinderfilet “ - rare/medium/well done – Dattel-Rotweinsauce grüner Pfeffer

| Herbstgemüse | Kartoffeln | 180gr. | 36

Trinkempfehlung: unser Malvasia Syrah aus dem Salento

Thunfischsteak | Orangen – Sternanis - Piment | Feldsalat | dazu schwarzer Venere-
Reis

in Olivenöl gebraten | 160gr. | 28

Trinkempfehlung: Pfefferer, ein trockener Südtiroler

Original Blutwurst vom Blutwurst Ritter Marcus Benser aus Berlin

Sauerkraut | Croutons | Schnittlauch | Apfelkompott | 16,5

Trinkempfehlung: Unser Dark-Chok-Craftbeer schön

Dessert süße Verführung

warm genießen

Marillen-Topfen-Knödel | Butter-Zimt-Brösel | 9,5

Kaiserschmarren | klassisch mit Marmelade und auf Nachfrage mit Rumrosinchen | 9,5

Apfelstrudel wie in Südtirol | Schlagsahne | 6,5

kalt genießen

Schokoladen Mousse | Beerenfrüchte | alter Balsamico | 8

Südtiroler Aromen: Latschenkiefer-Creme Eis mit Honigsoße | 6,5

Löffelade | Schokolade im Glas | 8 *verschiedene Geschmacksrichtungen*

Unser Eis und Sorbets werden von Marco von gegenüber hergestellt. Ein genialer Eiskonditor, der immer wieder neue Sorten kreiert.

Weinbegleitung

Käse und Oliven | 8,9

Liebe Gäste,

für Kinder bereiten wir gerne das zu, was sie sich wünschen und was möglich ist.
Und auch sonst: Wenn es Wünsche, Kritik oder Anregungen gibt, wir lassen uns gerne auf Neues und Anderes ein. Einfach die Mitarbeiter ansprechen, die reden gerne und wissen Bescheid, was geht.

Wir freuen uns auch über Bewertungen bei google 😊 im www.

Johannes

Schöne Zeit in der ecke9!

Mike

Helga

Katja

Thomas

P.S.

Ach ja, bald ist es wieder soweit 😊 denkt an eure **Weihnachtsfeiern**.



In 2022 hoffentlich ohne Corona, sodass endlich wieder gemeinsam gegessen und gefeiert werden kann. Sprecht uns an, wir planen gerne mit euch euren Abend.