

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 da 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 apple *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

Cranberry – Birnensaft – Spritz *so schmeckt Herbst!* | 7,5

* 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.

Ganz neu unsere Produkte aus der Olive!!!

mehr in unserer Getränkekarte und in der Gastrothek

kreative alpin-mediterrane Küche in der ecke 9

Südtirol trifft Bodensee

vegetarisch – vegane Aufstriche Oliven Hausbrot	10,50	
Herbstkomposition – mehr als nur Salat – lasst euch überraschen	16,50	
Käse–Auswahl Südtirol, Italien und lokal Hausbrot	19,00	
Mediterran–alpine Platte Südtirol, Italien und lokal Hausbrot	19,90	
Rinder–Tatar Eigelb und Gewürze klassisch zum selbst anrichten	80gr 16,90 100 gr 19,90	
<i>Typisch Südtirol mit alpin–italienischem Einschlag:</i>		
Schlutzer Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta Butter und Parmesan	14,50	
Raviolini Gourmet gefüllt mit Maronen und Feigen Creme mit Feigen	13,00	
Bozner Herrengröstel Kartoffel, Zwiebel, Majoran Filetstreifen Apfelkompott	21,50	
Rinderfilet Tamarindensud gebratener Wirsing und 0Kartoffeln	29,50	
Knödel: rote Bete mit Meerrettichsoße Spinat – Speck – Semmel mit Butter	10,00	zwei
und Parmesan Krautsalat	14,20	drei
<i>wählt aus, welche Knödel es sein sollen</i>		

Süßes zum Schluss in der ecke 9

Schokomousse mit Beerenragout und altem Balsamico	7,90
Kaiserschmarren mit Marmelade oder auf Wunsch mit Rum–Rosinen	9,50
Marillenknödel mit Butter–Zimt–Brösel	9,50
Südtiroler Apfelstrudel mit Sahne	6,50