

ecke 9

gastrothek

Restaurant trifft Bar

vom Glas in den Mund

Vorher

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

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

Bier Aperol appetitanregender Before-Dinner-Drink | 7

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

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

DAS GANZ BESONDERE IM GLAS: **Dark Choc Craftbeer** – unser Liebling, nur noch für kurze Zeit.

Passend für kalte Tage, mit Kaffee und Schokoladennoten, ein Wohlfühl-Bier.

Es ist immer wieder spannend, welche Geschmacksvielfalt aus Hopfen und Malz entstehen kann.

Lasst euch überraschen | 7,8

mehr in unserer Getränkekarte

Vorspeisen und mehr aus der Winterküche

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

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

Tatar vom Kalb | Black-Tiger-Garnele gebraten | Pfirsich-Chili-Salsa | 19,5

Erbsen-Minze-Thaicurry-Kokossuppe | spice Seelenwärmer | 8,9

Petersilienwurzel-Eintopf mit Gewürzäpfel | würzig und lecker – ein Sattmacher | 8,9

Genau das richtige für kältere Tage

Risotto mit Haselnüssen aus dem Piemont | Feldsalat | Pecorinosplitter | Nussbutter | 15,5

Rigatoni | Wildschweinragout | 16,5

Tortelloni (Teigtaschen) | Ricotta und Nüsse | Nussbutter und Parmesan | 16,5

typisch Südtirol

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

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

Schlutzer | Teigtaschen mit Topfen und Spinat | in Parmesan und Butter | 15,5

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

Kaiserschmarren | klassisch mit Marmelade und auf Nachfrage mit Rum-Rosinen | 9,5

Apfelstrudel wie in Südtirol | Schlagsahne | 6,5

Käse-Brettl oder gemischtes Speck-Brettl | wie im Urlaub auf den Hütten | 16

Hauptgerichte aus der Winterküche

Kalbsfilet rosa gebraten | Karotten–Ingwermousseline, Rotweinzwiebeln |

Butter–Karotten und Kartoffeln | 180gr. | 29

Trinkempfehlung: ein Primitivo rosato aus dem Salento

Schweinebauch zart und saftig, krosse Kruste und mit Pflaumenlack überglänzt |

Apfel–Lauch–Gemüse mit Weißwein–Sirup | Kürbiskern–Mokka–Crumble | Kartoffeln | 22,5

Trinkempfehlung: Lagrein aus Südtirol

Kabeljau mit Kapernbutter | Schwarzwurzeln mit Orangenfilets |

Kartoffeln | 17,5

Trinkempfehlung: Zibibbo aus dem Sizilien

Bozner Herrengröstel | Kalbsfiletstreifen | Kartoffeln |

Zwiebeln | Apfelkompott | 22

Trinkempfehlung: ein Bier aus Sizilien mit Salzkristallen

Original Blutwurst vom Blutwurstritter Marcus Benser aus Berlin

Sauerkraut | Croutons | Schnittlauch | Apfelkompott | Aprikosensenf | 16,5

Trinkempfehlung: Unser Dark–Chok–Craftbeer schön gekühlt

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.

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 ☺.

Dessert süße Verführung

warm genießen

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

Kaiserschmarren | klassisch mit Marmelade und auf Nachfrage mit Rum-Rosinen | 9,5

Apfelstrudel wie in Südtirol | Schlagsahne | 6,5

kalt genießen

Schokoladen Mousse | Beerenfrüchte | alter Balsamico | 8

Löffelade | Schokolade im Glas | 8 *verschiedene Geschmacksrichtungen*

Weinbegleitung

Käse und Oliven | 8,9