

ecke 9

gastrothek

Restaurant trifft Bar

Liebe Gäste,

nichts ist so beständig wie der Wandel. Und auch wir müssen uns nach zwei Jahren neuen Herausforderungen stellen. Neben den geänderten Öffnungszeiten stehen in unserer Karte zunächst nur Südtiroler Gerichte. Wenn sich die neue „Mannschaft“ gefunden hat, wird es auch wieder kleine Köstlichkeiten und andere kreative Angebote geben.

Helga und Johannes Rosenberg

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

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

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

Passend für kalte Tage, mit Kaffee und Schokoladenoten, 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

Südtiroler – Winterküche

Birnen–Sellerie Millefeuille | Ziegenkäse | Piemonteser Haselnüssen | 8,9

Tartar vom geräucherten Lachs im Gurkenmantel mit Zitronencreme | 10,5

Kohlrabi–Cremesuppe | weiße Schokolade | Ingwer || 8,9

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

Schwarze Ravioloni mit Lachsfüllung | 15,5

Gersten–Orzotto mit geschmortem Radicchio | Apfel | Nüsse | 13,5

Osso buco alla milanese (in Rotwein geschmorte Kalbsbeinscheiben) Peperonata | Polenta | 26

Bozner Herrengröstel | Rinderstreifen | Kartoffeln | Zwiebeln | Apfelkompott | 22

Original Blutwurst | Sauerkraut | Croutons | Schnittlauch | Apfelkompott | Senf | 16,5

Speck– Käse oder gemischtes Brettl | wie auf der Hütten | 16

Weinbegleitung: Käse und Oliven | 8,9

Dessert süße Verführung

warm genießen

Marillen–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*