



ANTIPASTI - STARTERS

1124	Dinkel Sommersalat mit Konfit-Apfel, Lagrein Käse, Sellerie und Zitronendressing Insalata estiva con farro, mele confit, formaggio Lagrein, sedano e dressing al limone <i>Spelt summer salad with confit apples, Lagrein cheese, celery and lemon dressing</i> → TIPP: Red Moon – Apple Cider	13,10 €
1121	Mariniertes Kalbscarpaccio mit Rosmarin, Pfifferlinge und Polenta Chips Carpaccio di vitello marinato al rosmarino, finferli e chips di polenta <i>Marinated veal carpaccio with rosemary, chanterelles and polenta chips</i> → TIPP: Chardonnay Sophie - Manincor	14,60 €
1125	Safran-Tempura-Kürbisblüten auf Burrata-Creme und Kirschtomaten Fiori di zucca in tempura allo zafferano su crema di burrata e pomodorini datterini <i>Saffron tempura squash blossom on burrata cream and cherry tomatoes</i> → TIPP : Cuvée STOAN – Kellerei Tramin	13,30 €
1400	„Steiner’s Classic“ Oktopussalat nach mediterraner Art Polipo alla mediterranea <i>Octopus salad mediterranean style</i> → TIPP : Cuvée DE VITE – Weingut J. Hofstätter	14,00 €

*Gerne können Sie auch die kalten Vorspeisen als Hauptspeise bestellen (+ 2,00€)
È inoltre possibile ordinare gli antipasti anche come porzione abbondante (+ 2,00€)*



SUPPEN – ZUPPE – SOUPS

- | | | |
|------|---|---------|
| 1150 | Speckknödelsuppe
Canederli di speck in brodo
<i>Bacon dumpling soup</i> | 8,50 € |
| 1152 | Vichyssoise (kalte Kartoffelcreme) mit schwarzem Trüffel und Brot Croûtons
Vichyssoise (crema di patate fredda) con tartufo nero e crouton di pane
<i>Vichyssoise (cold potato cream) with black truffle and bread crouton</i>
→ TIPP: Chardonnay Sophie - Manincor | 11,50 € |

VORSPEISEN – PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

- | | | |
|------|---|---------|
| 1207 | Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Schwertfisch, wildem Fenchel und Zitronensauce
Ravioli fatti in casa ripieni di pesce spada, finocchietto selvatico e salsa al limone
<i>Homemade ravioli stuffed with swordfish, wild fennel and lemon sauce</i>
→ TIPP: Cuvée MANNA – Franz Haas | 15,10 € |
| 1228 | Hausgemachte Gnocchi mit Estragon und Thymian, sautierten Pfifferlingen und Sellerie
Gnocchi fatti in casa al dragoncello e timo, finferli saltati e paglia di sedano rapa
<i>Homemade gnocchi with tarragon and thyme, sautéed chanterelles and celeriac</i>
→ TIPP: Cuvée DE VITE – Weingut J. Hofstätter | 14,70 € |
| 1229 | Risotto mit Pratomagno D.O.P. Käse, Tartar vom heimischen Wild und Erbsenpulver
Risotto al Pratomagno D.O.P., tartare di cervo e polvere di piselli
<i>Pratomagno PDO cheese risotto, venison tartare and pea powder</i>
→ TIPP: Riesling – Weingut Falkenstein | 15,80 € |
| 1218 | Linguine Nudeln mit Meeresfrüchten
Linguine allo scoglio
<i>Linguine with seafood</i>
→ TIPP: Gewürztraminer – Stiftskellerei Neustift | 16,50 € |



FISCHGERICHTE – PIATTI DI PESCE - FISH

- 1404 **Fish & Steiner: gebratener Süßwasserfisch, Kohlrabi, Kartoffeldips und Bergkräutermayonnaise** 25,30 €
Fish & Steiner: fritto di pesce d'acqua dolce, cavolo rapa, patate "dippers" e mayonese alle erbe di montagna
Fish & Steiner: fried freshwater fish, kohlrabi, potato „dippers“ and mountain herb mayonnaise
→ TIPP: Solaris Sichlburg – Baron Longo
- 1403 **Alalunga (weißer Thunfisch) mit Cannellini-Bohnen-Mousse, Carmagnola-Paprika, Sojabohnensprossen und Koriander** 26,10 €
Alalunga (tonnetto bianco) con mousse di fagioli cannellini, crudité di peperoni Carmagnola, germogli di soia e coriandolo
Albacore (white tuna) with cannellini bean mousse, carmagnola pepper crudité, soya bean sprouts and coriander
→ TIPP: Lagrein Rosè Pischl – Kellerei Bozen

HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

- 1334 **Kalbstagliata mit 'LA RATTE' Kartoffeln und sautierten Pfifferlingen** 25,90 €
Tagliata di vitello con patate "La Ratte" e finferli saltati
Sliced veal with "LA RATTE" potatoes and sautéed chanterelles
→ TIPP: Blauburgunder – Franz Haas
- 1335 **Perlhuhnbrust 'sous vide' mit knuspriger Storo-Polenta und Perlinauberginen** 24,80 €
Petto di faraona cotta a bassa temperatura con polenta di Storo croccante e melanzane perlina
"Sous vide" guinea fowl breast, with crispy Storo polenta and bead eggplant
→ TIPP: St. Magdalener – Ansitz Waldgries
- 1336 **Wildschweinefilet mit Kohlrabipüree und Gemüse der Saison** 28,60 €
Filetto di cinghiale con puré di sedano rapa e verdure di stagione
Wild boar fillet with celeriac puree and seasonal vegetables
→ TIPP: Reserve del Conte - Manincor