

alpes wirtshaus veranda

vier gänge überraschungs - menü á € 72 oder á la carte

kalte vorspeisen

terlaner spargel

al ratatouille mit spargelschalencreme, bozner sauce espuma und spargeleis

€ 20

bauernsülze vom saibling

mit gurkenkimchi, sauerrahmsalsa, brennessel, senfsamen und holunderkapern

€ 18

tatar vom rind

mit kartoffelrösti, fermentierter senfkorncreme, fichte und saurteigciabatta (120g / 200g)

€ 22 / 32

fast salami ® (für zwei)

hausgemachter „speck“ und feine garnituren

€ 28

warme vorspeisen

brot „in brodo“

ravioli aus altem brot, mit brotfülle, brotessig schaum, brot essenz und madre pulver

€ 22

tubettoni

mit wildkräutercreme, pilzshoyu, preiselbeeren und miso – lardo

€ 20

traminer reis und safran

mit glasierter kalbsstelze, kräutergremolata, zwiebel crunch und hopfenluft

€ 22

knödeltopf (für zwei)

pusterer pressknödel mit geschmortem weißkohl

€ 34

hauptspeisen

forelle müllerin

mit sumach – petersilien – kruste, kartoffelschaum, und gegrillten saubohnen

€ 34

traminer mais und sarner pilze

polenta törtchen und sphere mit genussjäger käse, pilzragout und zwiebelmarmelade

€ 32

alles vom heimischen rind und sarner bauern:

- kurz gebratenes

€ 38

- geschmortes

€ 38

- steak (ab zwei)

mit kartoffeln, gemüse und bester sarner butter

€ 12 / 100g

desserts und käse

„black orange“

schwarze orange als ganache und eis, auf karottenkuchen und walnuss

€ 12

speck und schüttelbrot

speck - pannacotta mit speck – eis, und schüttelbrot

€ 12

cheesecake mit erdbeeren

sarner almkäse und texturen von der erdbeere

€ 12

käse von gregor's käsewagen

start bei sechs uhr und dann im uhrzeigersinn

€ 5 / st.