

RÖSSL KLASSIKER

Vitello Tonnato

18,00 €

Rinder Consommé

Frittaten / Wurzelgemüse

8,00 €

Hausgemachte Schlutzkrapfen

Braune Butter / Parmesan / Schnittlauch

16,00/18,00 €

Südtiroler Käse Knödel

Braune Butter / Krautsalat / knuspriger Speck

18,00€

Hausgemachte Zwetschgenknödel

Butterbrösel / Vanille Sauce / Quarte Epices

12,00 €

(bei Bestellung von Knödeln bitte min. 20 min. Zeit rechnen
jede Portion wird frisch zubereitet)



VORSPEISEN

Alpenrind Tartar

Feldsalat / Kürbiskernöl Dressing / hausgemachte Kartoffel Focaccia

Tabasco - Worchester Espuma

klein 22,00 €/ groß 28,00 €

Türmchen von marinierter Burrata & knuspriges Brot

Hagebutten Gel / confierte Kräuter Saitlinge / frische Salatblätter mit

Nussdressing

14,00 €

SUPPE

Kürbis - Erdnusschaumsuppe

Pastrami / gewürzte Creme Fraiche / Kastanienbrot Chips

10,00 €



ZWISCHENGERICHTE

Cremiger rote Bete Risotto

Vinschgauer Apfel Chutney / Blaaser Räucherforelle / Meerrettich
22,00 €

Hausgemachte Tagliatelle

Trüffelnage / Filetstreifen / knusprige Tapioka
24,00 €

ZG als HG +3,50 €



HAUPTGERICHTE

Im Aromaten angeräuchertes Adlerfisch Filet

Topinambur Püree / Kohlsprossen / Shiitake Pilze Umami Sauce

32,00€

Grain Fed Rinderfilet vom Kamado Holzkohlegrill

knusprige Röstiwürfel / Mugnoli

Quittensensauce

38,00€

In Aromaten geschmorte Ochsenbacke

Lagrein Sauce / Jus Gemüse / Pommes Dauphine

30,00€

Wiener Schnitzel aus der Pfanne

mit Preiselbeeren und Kartoffel Pommes

25,00€



SÜSSE/HERZHAFTE VERFÜHRUNG

„ Kastanie trifft Mandarine „

12,00 €

Variation von hausgemachten Sorbets

3 Kugeln von Sorbet / frische Früchte / knusprige Dekoration

10,00 €

Käseteller mit Fruchtseif Sauce

18,00 €

