

Spuntlochs Winterfreuden

Le delizie invernali di Spuntloch



Frittierte Kutteln, Nduja Sauce, Schafskäse, Minze 17
Trippa frita, salsa nduja, pecorino, menta

Tatar vom Bergsailbling, Kohlrabi, Apfel, Meerrettich und Schnittlauchöl 18
Tartare di salmerino, mela, cavolo rapa, salsa di rafano, olio all'erba cipollina

Beefsteak Tatar vom heimischen Rindfleisch, hausgemachter Brioche
Tartare di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa 120g 19 200g 28



Cremesüppchen aus Hülsenfrüchten, Rosmarin, Wangenspeck, Focaccia 10
Zuppa cremosa di legumi, rosmarino, pancetta di guancia, focaccia

Hausgemachte Lasagnette Bologneser Art im Ofen gebacken 15
Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno

Ravioli mit Kürbisfülle, Parmesancreme, „Cotechino“, Beurre blanc Champignons 18
Ravioli con ripieno di zucca, crema di parmigiano, cotechino, funghi beurre blanc

Risotto Carnaroli mit Petersilie, Orangencreme, Räuchertopfen mit Wachholder, Forelle, Pankow Crumble 18
Risotto Carnaroli al prezzemolo, crema all'arancia, ricotta affumicata al ginepro, trota, briciole di Pankow



In Lagrein geschmorte Rinderwange, „Schupfnudel“, Petersilienwurzelcreme 30
Guancia di manzo brasata nel Lagrein, „Schupfnudel“, crema di radice di prezzemolo

Medaillon vom Seeteufel, Kichererbsencreme, Chorizo, frittierte Sardine 32
Coda di rospo, crema di ceci, chorizo, sardina frita

Gerne zaubern wir aus unserem Angebot auch vegetarische Gerichte. Bitte fragen Sie uns.
Siamo inoltre lieti di preparare piatti vegetariani dal nostro menu. Chiedeteci pure.

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet/se necessario vengono utilizzato prodotti surgelati.