

Philosophie

Frische und saisonale Produkte
von nachhaltigen, lokalen Produzenten
verarbeitet zu raffinierten Gerichten

DIESE WOCHE FRISCH VON FELD & WEIDE

FREILANDEIER VOM EGGERHOF

SPECK VON METZGEREI TROCKNER

100% RINDFLEISCH VON METZGEREI AMORT

NEUSTIFTER ZWETSCHGEN

Google Play



Download the app, switch on
the camera & the menu is
quickly translated into any
language

App Store



Téléchargez l'application,
allumez l'appareil photo et le
menu est rapidement traduit
dans toutes les langues



LÖWENHOF



FRISCH & LOKAL

Fresh kitchen

12:00 - 14:15

18:30 - 21:15

Pizza

17:00 - 23:00

Special
Dolomiten
Wagyū

Aperitivi & Spuntini

Für die schönsten Momente

ab 17.00

Aperitif

Bratapfel-Preiselbeerspritz Hausgemachter Bratapfel-Sirup, Prosecco, Soda & Zitrone	7,9
Prosecco Montelvini	5,1
Haderburg Pas Dose	8,4
Franciacorta Berlucchi '61	8,9
Bier: Finix's American Pale Ale: Theory trüb, fruchtig & cremig	4,9

Weißwein DOC

Sylvaner 2022, Tauber, Brixen	5,6
Chardonnay Kleinstein 2021, Bozen	5,3
Pinot Bianco vom Stein 2023, Castelfeder	5,2
Kerner 2023, Strasserhof, Neustift	5,4
Lugana Pansere 2023, Fraccaroli, Verona	5,4

Roséwein

Bardolino Chiaretto 2023, Cavalchina	5,4
--------------------------------------	-----

Rotwein

Vernatsch Gschleier 2022, Gírlan	5,9
Pinot Nero 2022, Tiefenbrunner, Kurtatsch	6,4
Lagrein Collection 2022, Bozen	5,4
Cabernet Sauvignon 2020, Wassererhof, Völs	7,3

Spuntini

Focaccia Classic	6,8
Olivenöl, Rosmarin & Fleur de sel	
Focaccia für zwei 	20,7
Focaccia, Rohschinken aus Parma DOP, dreierlei Oliven & Brimi Mozzarella	



GETRÄNKE MENÜ



12:00-14:15

18:30-21:15

Fresh Kitchen

Frische und saisonale Gerichte

 *Glutenfrei*

 *Vegetarisch*

 *Laktosefrei*

Kalte Vorspeisen

Südtiroler Rindstarter 100 g | 18,9
Salzbutter, Neustifter Zwetschgen & getoastetes Brot 160 g | 22,5

Oktopussalat 19,5
Peperoni, Sellerie, gehackte Petersilie & Aioli-Brot

Südtiroler Räucherteller 17,5
Hirschschinken, Bresaola, Kaminwürzen, Bauernschinken, Südtiroler Speck, Bergkäse, Gewürzgurken & Meerrettich

Lieblings Pasta

Penne oder Bavette 13,9
Frisch gekocht mit Sauce nach Wahl: Tomaten-Mozzarella, Bolognese, Pesto oder Carbonara

Suppe


Peperoni-Orangen-Cremesuppe 10,5
Kokosmilch, Kurkuma & Croutons 


Bowl

Basmatireis & schwarzer Reis 18,9
Räucherlachs, Mango, Avocado, Sojasauce, Walnüsse & Kichererbsen

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Tagliatelle 18,5
Hirschragout, Schmorgemüse & Preiselbeeren

Kartoffelteigtaschen 17,9
Mangold, Brimi Ricotta, Meerrettichschaum & Haselnüsse 

Ravioli mit Radicchio 17,9
vom Tschiedererhof, Portweinreduktion & gebrannte Mandeln 

Risotto Carnaroli 17,5
Orangenbutter, Ziegenkäse & Rosmarin 

Gönn' dir was

Wähle dein persönliches

3-Gang Menu

1 Hauptspeise

(ausgenommen Fiorentina Steak,

Rib Eye & Wagyu)

plus 2 weitere Gerichte

von unserer Karte

59 €



Fresh Kitchen

Alles nach deinem Geschmack

Hauptspeisen

Buntes Gemüse in der Kupferpfanne 18,9
Büffelmozzarella, frischer Pesto
& geröstete Walnüsse



Steinbuttfilet 31,9
Rote Beete-Quinoa, Schnittlauch
& orientalische Currysauce

Hirschgulasch 26,9
Kräuterkartoffelgnocchi & Bio Karotte

Rindsfilet 39,9
buntes Wintergemüse, Selleriecreme
& Rosmarinkartoffeln



VOM GRILL

Fiorentina Steak ca. 1,3 kg 65,0
(ca. 25 Min. Wartezeit)



Südtiroler Rib Eye ca. 350g 39,9



Roastbeef Angus Grain-Fed 250g 31,9



dazu serviert

2 Beilagen

Kräuterkartoffeln & gemischtes Gemüse

3 Dips

Salsa Verde, pikanter Tomaten Dip
& Sauerrahm Dip

Burger

Blackburger 19,9
100% Rindfleisch, Bergkäse, Rotkohl,
Speckstreifen, frischer Salat,
Meerrettichsauce & Kartoffelspalten



Salatbuffet

regionale Salate, Kräuter,
Körner, Dressings,
Öle & Balsamico

6,8

Dolomiten-Wagyū

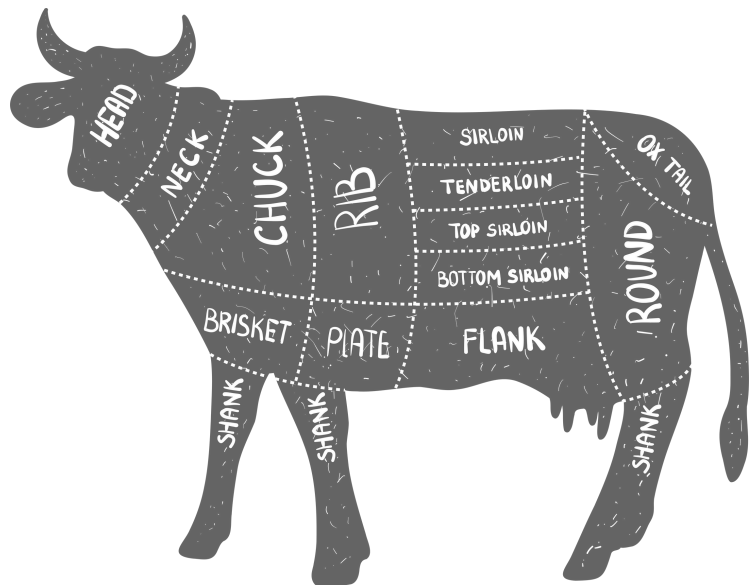
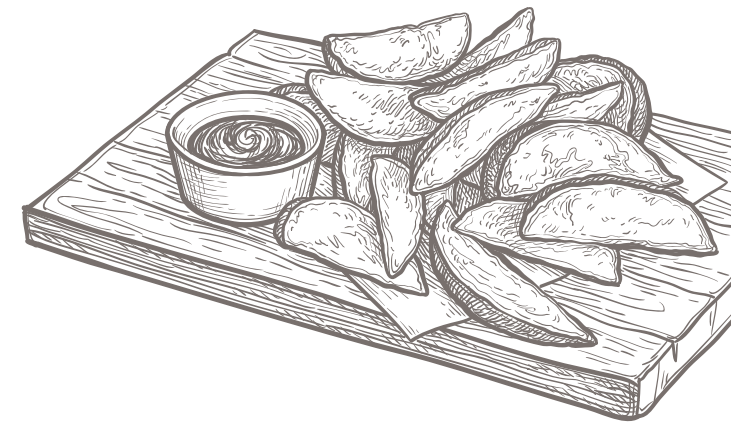
LIMITIERTE STÜCKZAHLEN

Herkunft

Markus Rier züchtet am Gschtraffhof in Kastelruth Wagyū Rinder.

Dieses Fleisch zeichnet sich durch seinen besonders intensiven Geschmack aus, der auf die Südtiroler Kräuterwiesen zurückzuführen ist und natürlich der typischen Besonderheit der Rasse Wagyū.

Einzigartige Zartheit – mit dem typischen Aroma und der klassischen Marmorierung.



Rib Eye

Zartes, feinfaseriges Muskelfleisch mit ausgeprägter Marmorierung

ca. 230 gr | 75,0



Wagyu Burger

100% Wagyufleisch, Bergkäse, Rotkohl, Speckstreifen, frischer Salat, Meerrettichsauce & Kartoffelspalten

22,9

Zu jedem Fleisch reichen wir:

Beilagen

Kartoffelspalten

Hofgemüse

hausgemachte Dips

Pikanter Tomaten Zwiebel Dip

Sauerrahm Dip

Salsa Verde