

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

SPARGEL AUS ROVIGO

WILDKRÄUTERSALAT VOM MONSTROLHOF

KRESSE VOM TSCHIEDERERHOF

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

Aperitivi & Spuntini

Für die schönsten Momente

ab 17.00

Aperitif

Erdbeer-Minzespritz Hausgemachter Erdbeer-Minzesirup, Prosecco, Soda & Zitrone	7,9
Prosecco Montelvini, Extra Dry	5,1
Praeclarus Brut St. Pauls, Eppan	6,2
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
Weissburgunder Praesulis 2023, Gumphof, Völs	6,2
Kerner 2023, Strasser, Neustift	5,4
Lugana Pansere 2023. Fraccaroli, Verona	5,4

Roséwein

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

Rotwein

Vernatsch 2022, Ebner, Atzwang	5,0
Blauburgunder Praepositus 2020, Kloster Neustift	7,8
Cabernet ris. Doss 2022, Giran	5,5
Lagrein Collection Baron Eyrl 2023, Bozen	5,4

Spuntini

Focaccia Classic Olivenöl, Rosmarin & Fleur de sel	6,8
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 Rindstartar 100 g | 19,9
Thymian Chutney, Brimi Butter
& getoastetes Brot 160 g | 23,5

Spargelsalat 16,5
Radieschen, Wildkräutersalat, Wachtelei,
Bauernbrotroutons & Frenchdressing  

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

Lieblings-Pasta

Penne oder Bavette 14,5
Frisch gekocht mit Sauce nach Wahl:
Tomaten-Mozzarella, Bolognese, Pesto
oder Carbonara

Suppe


Kresseschaumsuppe 10,9
Sauerrahm & Schwarzbrotcroutons 

Gönn' dir was
Wähle dein persönliches
3-Gang Menu

1 Hauptspeise
plus 2 weitere Gerichte
von unserer Karte
(ausgenommen
Rib Eye & Tomahawk)

59 €

Warme Vorspeisen

Löwenzahntagiatelle 18,5
Ragù vom Villnösser Brillenschaf,
Schmorgemüse & Thymian 

Brennesselknödel 16,9
Wildkräutersalat, Almkäse
& Apfeldressing 

Rohnengnocchi 16,9
Bio Spinat, Frühlingszwiebel, Walnüsse
& Ziegenkäse 

Risotto Carnaroli 17,9
weiße & grüne Spargel aus Rovigo,
Radieschen & Brunnenkresse 



Fresh Kitchen

Alles nach deinem Geschmack

Hauptspeisen

Frühlingsburger 100% Rindfleisch, Almkäse, grüne & weiße Spargel, Boznersauce, Kresse & Kartoffelspalten	19,9
Duo vom Zwerghuhn (geschmort & gebraten) Erbsen-Babykarotten & Kartoffelespuma	24,9
Weißer & grüner Spargel aus Rovigo Salzkartoffel, Parmesan, braune Butter, Kresse & auf Wunsch Kräuterschinken	26,9
Schöpsernes vom Villnösser Brillenschaf Buchweizen, Frühlingszwiebel & Radieschen	27,5
Rindsfilet frische Spargel, Kräuterkartoffel & Wildkräutersalat	36,9

vom GRILL



Südtiroler Rib Eye ca. 350g	39,9
Roastbeef Ocean Beef ca. 250g	31,9
Südtiroler Tomahawk Steak ca. 1kg (mit Knochen) ca. 25 Min. Wartezeit	65,0

dazu serviert

2 Beilagen

Radicchio Trevisano oder gegrillte Zucchini oder Salat vom Buffet & dazu knusprige Pommes

3 Dips

Salsa Verde, pikanter Tomaten Dip & Sauerrahm Dip



Salatbuffet

regionale Salate, Kräuter, Nüsse & Samen, Dressings, Öle & Balsamico

6,8