

# Filosofia

Prodotti freschi e stagionali  
da produttori locali e sostenibili trasformati in  
piatti raffinati

## QUESTA SETTIMANA FRESCO DAL CAMPO & PASCOLO

UOVA DALL'EGGERHOF

SPECK DALLA MACELLERIA TROCKNER

100% CARNE DI MANZO DALLA MACELLERIA AMORT

PRUGNE DI NOVACELLA

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



FRESCO & LOCALE

*Fresh kitchen*

12:00 - 14:15

18:30 - 21:15

*Pizza*

17:00 - 23:00

*Special*  
Dolomiten  
Wagyū

# Aperitivi & spuntini

Per bei momenti

## Aperitivo

|   |     |
|---|-----|
| Spritz all'arancia e menta<br>Scioppo d'arancia fatto in casa, prosecco,<br>soda & limone | 7,9 |
| Prosecco Montelvini   | 5,1 |
| Haderburg Pas Dose  | 8,4 |
| Franciacorta Berlucchi '61  | 8,9 |
| Birra Finix's American Pale Ale: Theory<br>torbida, fruttata e cremosa                    | 4,9 |

## Vini bianchi DOC

|   |     |
|---|-----|
| Riesling 2022, Tauber, Bressanone       | 6,2 |
| Chardonnay Kleinstein 2021, Bolzano     | 5,3 |
| Kerner 2023, Strasserhof, Novacella     | 5,4 |
| Lugana Pansere 2023, Fraccaroli, Verona | 5,4 |

## Vini rosé

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

## Vini rossi

|  |     |
|--|-----|
| Vernatsch Gschleier 2022, Giraln           | 5,9 |
| Pinot Nero Pigeno 2021, Stroblhof, Eppan   | 6,7 |
| Lagrein ris. Burgum Novum 2021, Cortina    | 6,9 |
| Cabernet Merlot Tryphon 2017, Dipoli, Egna | 7,4 |

dalle 17.00

## Spuntini

|  |      |
|--|------|
| Focaccia classica  | 6,8  |
| Olio di oliva, rosmarino & fleur de sel  |      |
| Focaccia per due  | 20,7 |
| Focaccia, prosciutto crudo di Parma<br>DOP, tris di olive & mozzarella Brimi                         |      |



MENU BEVANDE



12:00-14:15

18:30-21:15

# Fresh Kitchen

Tutto secondo il vostro gusto

 senza glutine

 Vegetariano

 senza lattosio

## Antipasti

**Tartara di manzo altoatesino** 100 g | 18,9  
burro salato fatto in casa, prugne di  
Novacella & pane tostato 160 g | 22,5

**Chicorée grigliato** 17,5  
dressing alle erbe & formaggio Chevre  
caramellizzato 

**Piatto affumicato** 17,5  
Prosciutto di cervo, bresaola, salsiccia  
affumicata, prosciutto contadino, speck,  
formaggio di montagna, cetriolini & rafano

## Pasta

**Penne o bavette** 13,9  
preparate sul momento con salsa a scelta tra:  
pomodoro-mozzarella, bolognese, pesto  
o carbonara

## Zuppa

**Vellutata di pastinaca** 10,9  
olio al tartufo & crostini di pane nero 

## Bowl

**Riso basmati & riso nero** 18,9  
salmone affumicato, mango, avocado,  
pomodori, cetrioli, noci & salsa soja

## Goditelo


Scegli il tuo menu personale  
a 3 portate


**1 secondo (escluso bistecca Fiorentina  
Rib-Eye, Tomahawk & Wagyu)  
più altre 2 portate a scelta  
dal nostro menù**


59 €

## Primi

**Tagliatelle fatte in casa** 18,5  
ragù di cervo, verdure brasate & mirtilli rossi

**Mezzelune di patate fatte in casa** 17,5  
barbabietola, ricotta Brimi, burro al  
papavero & mela tirolese 

**Ravioli al pane nero croccante** 18,5  
ripieno al formaggio di capra, burro alla  
salvia, cavolini Bruxelles & spugnole 

**Risotto cremoso al parmigiano** 17,5  
radicchio brasato & pesto al limone ed  
erbe 

# Fresh Kitchen

Tutto secondo il vostro gusto

## Secondi

**Chilli sin Carne**  
falafel fatti in casa

18,9  
VEGANO

**Filetto di branzino**  
pomodori piccadilly, cipollotti, olive,  
capperi & patate bio

27,9  


**Guancia di manzo**  
Spaetzle agli spinaci, spinacino &  
radicchio

23,9

**Cotoletta di vitello**  
Ragù di verdure colorate, schiuma di  
patate e tartufo

26,9  


## dalla GRIGLIA

**Bistecca Fiorentina circa 1,3kg** 65,0  
(circa 25 minuti di attesa)

**Rib Eye dell'Alto Adige ca. 350g** 39,9

**Roastbeef UMI 200+ circa 250g** 31,9

**Bistecca Tomahawk circa 1kg** 65,0

**Spareribs circa 600g** 19,9

servito con

**2 contorni**

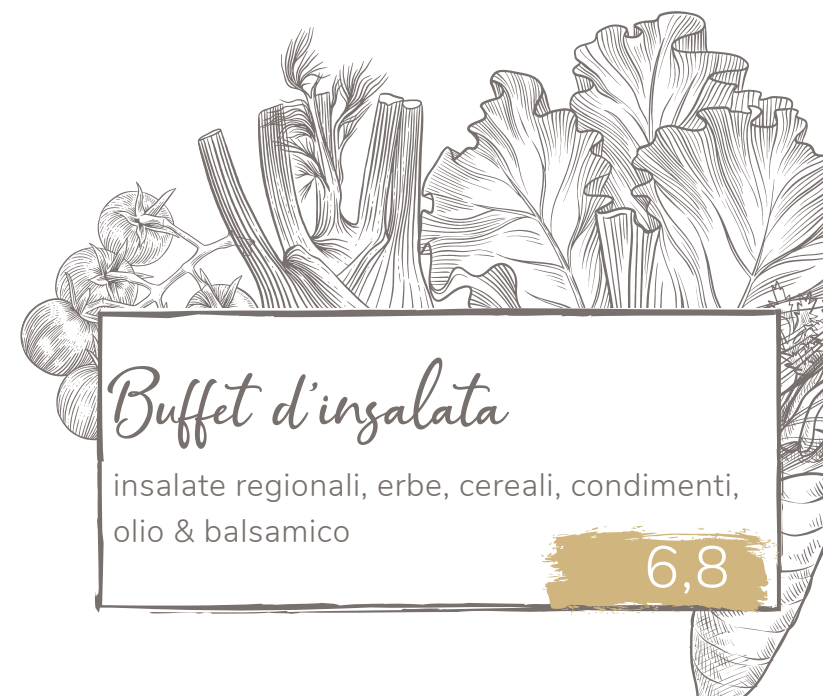
radicchio trevisano oppure insalata dal  
buffet & patatine crispers

**3 salse**

salsa di panna acida, salsa di pomodoro  
piccante & dip di erbe aromatiche

## Burger

**Blackburger** 19,9  
100% manzo, formaggio di  
montagna, insalata fresca, pomodoro,  
cetriolo, cipolla rossa, salsa ajvar &  
spicchi di patate



## Buffet d'insalata

insalate regionali, erbe, cereali, condimenti,  
olio & balsamico

6,8

# Dolomiti-Wagyū

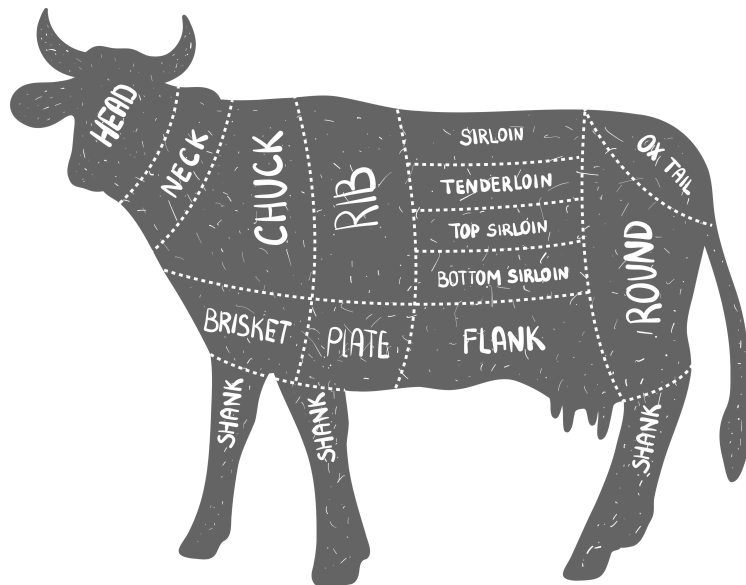
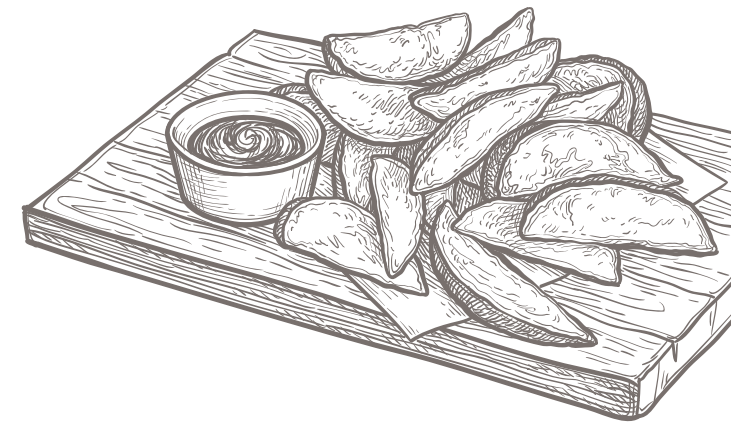
PORZIONI LIMITATE

## Provenienza

Markus Rier alleva bovini Wagyū presso la fattoria Gschtraffhof a Castelrotto.

Questa carne è caratterizzata da un sapore particolarmente intenso, dovuto ai prati di erbe dell'Alto Adige e naturalmente la peculiarità tipica della razza Wagyū.

Tenerenza unica - con l'aroma tipico e la classica marmorizzazione.



## Rib Eye

carne muscolare tenera, a fibra fine  
con una marcata marmoratura

ca. 230 gr | 69,0



Con ogni carne serviamo:

## Contorni

Spicchi di patate

Verdure di fattoria

## Salse fatte in casa

Dip di pomodoro piccante e cipolla

Salsa di panna acida

Salsa verde

# Pizza dal forno a legna

Tutto secondo il vostro gusto

## L'impasto

### Rieper 00

dal mulino di Vandoies, acqua di Scaleres, lievito fresco, olio di oliva & sale

### Rieper BIO kamut

+ 2

grano antico con un gusto delicato & leggermente nocciolato

### Rieper farro

+ 2

alto contenuto di nutrienti, facilmente digeribile & sapore di nocciola



## Il nostro impasto

### Cosa lo rende particolarmente buono?

Lo lasciamo riposare 48 ore, lo cuociamo esclusivamente nel forno a legna e naturalmente la maestria del nostro pizzaiolo ;)

48 ore

## Salse fatte in casa

### Aglione

+ 2

yogurt, mayonnaise, aglio & erba cipollina

### Xtra piccante

+ 2

olio, limone & peperoncino sottaceto

### Cocktail

+ 2

Ketchup & mayonnaise

## Mozzarella

### Mozzarella Brimi

100% latte altoatesino

### Mozzarella Brimi senza lattosio

+ 2

## Extra

quasi tutto é possibile  
da 0.5 a 4.5 supplemento





dalle 17:00

## Pizza dal forno a legna

### Consigliamo

|   |      |
|---|------|
| <b>Radicchio</b>                                | 13,9 |
| radicchio, parmigiano & gorgonzola              |      |
| <b>Cremosa</b>                                  | 14,4 |
| zucchine, philadelphia, pomodorini & pesto      |      |
| <b>Deliziosa</b>                                | 14,4 |
| Cipolla rossa, salame piccante, aglio & funghi  |      |
| <b>Gustosa (senza salsa di pomodoro)</b>        | 14,7 |
| mascarpone, speck, rosmarino & pomodori freschi |      |

### I speciali leone

|  |      |
|--|------|
| <b>Fazenda Marinheiro</b>              | 16,1 |
| Gamberi, zucchine alla griglia & aglio |      |

Il nostro consiglio: aggiunta di olio di semi di zucca!

|   |      |
|---|------|
| <b>Bella Italia</b>   | 14,9 |
| Rucola, prosciutto crudo, philadelphia & pomodori ciliegino   |      |
| <b>Piccantina</b>   | 13,4 |
| Lombardi, tris di olive, cipolle & salame napoletano piccante |      |

### Löwenhof's Most Wanted a colpo d'occhio

|   |      |  |                  |
|---|------|--|------------------|
| <b>Mediterranée</b>   | 14,4 | <b>Ortolana</b>  | 12,9             |
| Brie, pomodori freschi, spinaci BIO & salame napoletano piccante            |      | Melanzane alla griglia & Parmigiano Reggiano DOP   |                  |
| <b>Della Casa</b>   | 14,4 | <b>Alto Adige</b>  | 12,9             |
| Prosciutto della casa, funghi, peperoni grigliati, carciofi & uova ruspanti |      | Formaggio d'alpeggio Stelvio & Speck dell'Alto Adige DOP                                   |                  |
| <b>Leone</b>  | 14,4 | <b>La Saporita</b>   | 14,9             |
| Salame napoletano piccante, tonno, peperoni grigliati & tris di olive       |      | tomodori secchi, formaggio Stelvio & tris olive  |                  |
| <b>Gusto Verde</b>  | 13,4 |  |                  |
| Stracchino, pesto fatto in casa, datterini & basilico fresco                |      |  |                  |
| <b>Verdura alla griglia</b>   | 14,4 | <b>Bufala</b>  | senza mozzarella |
| Melanzane, zucchine & peperoni, spinaci & parmigiano                        |      | <b>Bufalina</b>  | 14,9             |
|   |      | Mozzarella di bufala di Campania DOP, zucchine & datterini                                 |                  |
| <b>Bresaola</b>   | 13,9 | <b>Bufala &amp; Crudo</b>  | 15,5             |
| Bresaola, rucola & Parmigiano Reggiano DOP                                  |      | Mozzarella di bufala di Campania DOP, rucola, datterini & prosciutto di parma DOP          |                  |
| <b>Hot Veggie</b>   | 13,9 | <b>Bufala Gourmet</b>  | 15,5             |
| Peperonata, feta, funghi & salsa piccante                                   |      | Mozzarella di bufala Campania DOP, salame napoletano piccante, spinaci BIO & tris di olive |                  |

# Pizza dal forno a legna

le classiche



## Calzone & Filoncino

|   |      |
|---|------|
| <b>Calzone classico</b>                                       | 12,9 |
| Mozzarella, funghi, prosciutto della casa & salsa di pomodoro |      |
| <b>Filoncino Tonno</b>  | 12,4 |
| Mozzarella, tonno, pomodori freschi, rucola & salsa cocktail  |      |
| <b>Filoncino Fresh</b>  | 12,4 |
| Pomodori freschi, spinaci BIO, brie & salsa cocktail          |      |

scegli la tua salsa preferita

## Classic

|   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| <b>Margherita</b>                                       | 9,2  | <b>Greca</b>   | 12,9 |
| La classica   |      | Feta di Lagundo, tris di olive & salame napoletano piccante              |      |
| <b>Siciliana</b>  | 11,3 | <b>Prosciutto funghi</b>   | 11,9 |
| Acciughe italiane, tris di olive & capperi              |      | Prosciutto della casa & funghi   |      |
| <b>Capricciosa</b>                                      | 12,9 | <b>Rustica</b>   | 12,4 |
| Funghi, prosciutto della casa & carciofi                |      | Tonno & cipolla  |      |
| <b>Diavola</b>  | 12,9 | <b>Quattro formaggi</b>  | 12,9 |
| Salame napoletano piccante, tris di olive & peperonata  |      | Brie, gorgonzola, formaggio d'alpeggio Stelvio & Parmigiano Reggiano DOP |      |
| <b>Ricotta spinaci</b>                                  | 12,3 | <b>Quattro stagioni</b>  | 12,9 |
| Ricotta Brimi & spinaci BIO                             |      | Carciofi, funghi, prosciutto della casa & tris di olive                  |      |
| <b>Gorgonzola spinaci</b>                               | 13,9 | <b>Crudo</b>   | 14,9 |
| Gorgonzola, spinaci BIO, noci & Parmigiano Reggiano DOP |      | Prosciutto di Parma DOP, rucola & parmigiano                             |      |

