

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 alle mele al forno con mirtilli rossi Scioppo di mele al forno fatto in casa, prosecco, acqua frizzante & limone	7,9
Prosecco Montelvini	5,1
Haderburg Pas Dose	8,4
Franciacorta Berlucchi '61	8,9
Birra Finix's American Pale Ale: Theory torbida, fruttata e cremosa	4,9

Vini bianchi DOC

Sylvaner 2022, Tauber, Bressanone	5,6
Chardonnay Kleinstein 2021, Bolzano	5,3
Pinot Bianco vom Stein 2023, Cortina	5,2
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, Cornaiano	5,9
Pinot Nero 2022, Tiefenbrunner, Cortaccia	6,4
Lagrein Collection 2022, Bolzano	5,4
Cabernet Sauvignon 2020, Wassererhof, Fié	7,3

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 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

Insalata di polpo 19,5
peperoni, sedano, prezzemolo tritato
& pane aioli

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 peperoni e arance 10,5
latte di cocco, curcuma & crostini 

Bowl

Riso basmati & riso nero 18,9
salmone affumicato, mango, avocado,
salsa soja, noci & ceci


Goditelo

Scegli il tuo menu personale
a 3 portate


**1 secondo (escluso bistecca Fiorentina
Rib-Eye & Wagyu)
più altre 2 portate a scelta** 59 €
dal nostro menù

Primi

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

Mezzelune di patate 17,9
bietole, ricotta Brimi, schiuma di rafano
& nocciole 

Ravioli al radicchio 17,9
riduzione di vino Porto & mandorle tostate 

Risotto carnaroli 17,5
burro alle arance, formaggio
di capra & rosmarino 



Fresh Kitchen

Tutto secondo il vostro gusto

Secondi

Verdure colorate in padella di rame 18,9
mozzarella di bufala, pesto fresco & noci tostate



Filetto di rombo 31,9
Quinoa alla barbabietola, erba cipollina & salsa orientale al curry

Gulasch di cervo 26,9
Gnocchi di patate alle erbe & carote biologiche

Filetto di manzo 39,9
verdura mista, crema di sedano & patate al rosmarino



dalla GRIGLIA

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



Rib Eye dell'Alto Adige ca. 400 g 39,9



Roastbeef Angus Grain-Fed 250g 31,9



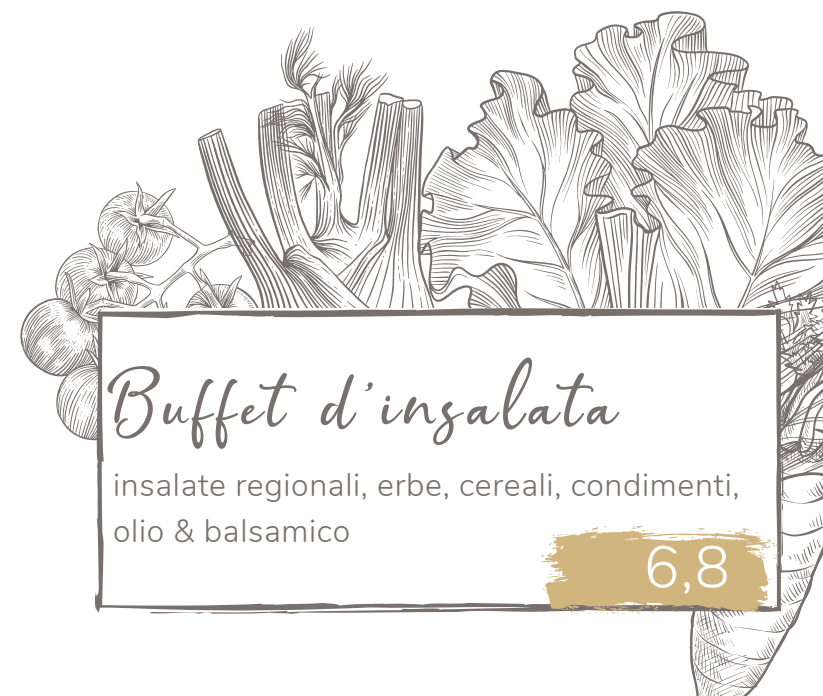
servito con

2 contorni
patate alle erbe & verdure di stagione

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

Burger

Blackburger 19,9
100% manzo, formaggio di montagna, cavolo rosso, strisce di speck, insalata fresca, salsa al rafano & spicchi di patate



Buffet d'insalata

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

6,8

Dolomiti-Wagyū

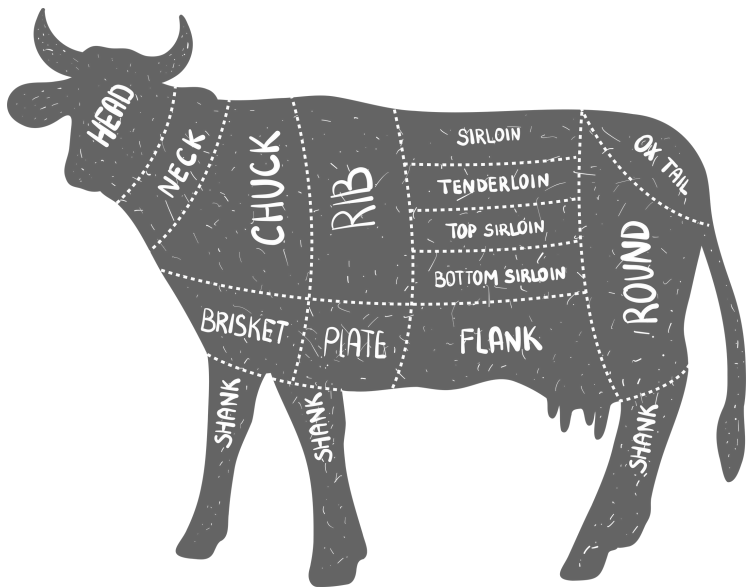
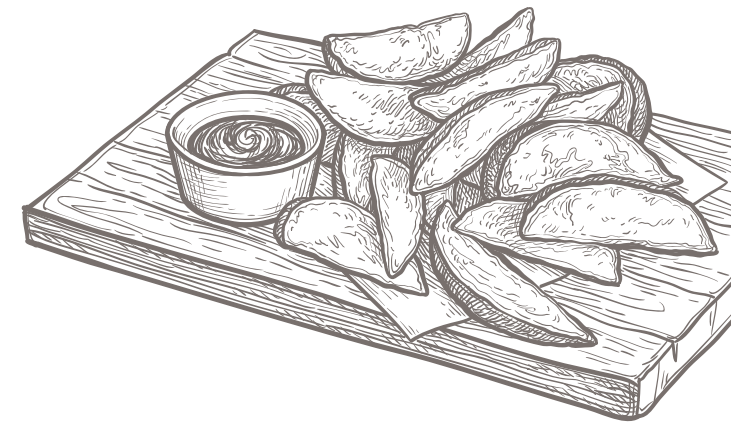
PORZIONI LIMITATE

Provenienza

Markus Rier alleva bovini Wagyu 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 Wagyu.

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



Rib Eye

carne muscolare tenera, a fibra fine con una marcata marmoratura

ca. 230 gr | 75,0



Wagyu Burger

100% wagyu, formaggio di montagna, cavolo rosso, strisce di speck, insalata fresca, salsa al rafano & spicchi di patate

22,9

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