

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

ASPARAGI DA ROVIGO

INSALATA DI ERBE SELVATICHE DAL MASO

MONSTROL

CRESCIONE DAL MASO TSCHIEDERER

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

Aperitivi & spuntini

Per bei momenti

Aperitivo

Spritz alla fragola & menta sciroppo di fragola & menta fatto in casa, prosecco, soda & limone	7,9
Prosecco Montelvini, Extra Dry	5,1
Praeclarus Brut St. Pauls, Appiano	6,2
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
Weissburgunder Praesulis 2023, Gumphof, Fiè	6,2
Kerner 2023, Strasser, Novacella	5,4
Lugana Pansere 2023. Fraccaroli, Verona	5,4

Vini rosé

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

Vini rossi

Vernatsch 2022, Ebner, Campodazzo	5,0
Blauburgunder Praepositus 2020, Novacella	7,8
Cabernet ris. Doss 2022, Cornaiano	5,5
Lagrein Collection Baron Eyrl 2023, Bozen	5,4

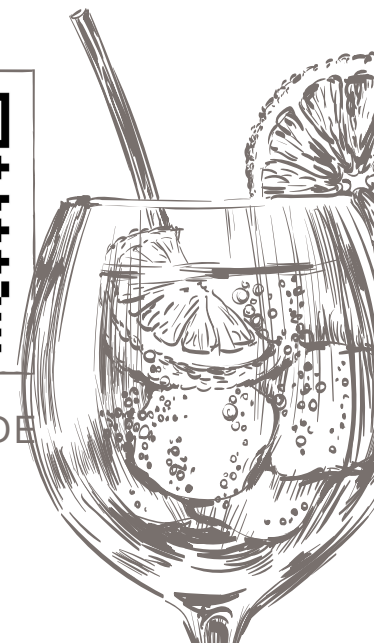
dalle 17.00

Spuntini

Focaccia classica	6,8
Olio di oliva, rosmarino & fleur de sel	
Focaccia per due 	20,7
Focaccia, prosciutto crudo di Parma 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 | 19,9
chutney di timo, burro Brimi 160 g | 23,5
& pane tostato

Insalata di asparagi 16,5
insalata di ravanelli, erbe selvatiche, uovo di quaglia, crostini di pane contadino & salsa francese  

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

Pasta

Penne o bavette 14,5
preparate sul momento con salsa a scelta tra: pomodoro-mozzarella, bolognese, pesto o carbonara

Zuppa

Crema di crescione 10,9
Panna acida & crostini di pane integrale 

Goditelo


Scegli il tuo menu personale
a 3 portate


1 secondo più altre 2 portate a scelta
dal nostro menù


(escluso Rib-Eye & Tomahawk)

59 €

Primi

Tagliatelle al tarassaco 18,5
ragù di Villnösser Brillenschaf, verdure brasate & timo 

Canederli all'ortica 16,9
Insalata di erbe selvatiche, formaggio di malga & salsa alle mele 

Gnocchi di barbabietola 16,9
spinaci biologici, cipollotto, noci & formaggio di capra 

Risotto Carnaroli 17,9
asparagi bianchi & verdi di Rovigo, ravanelli & crescione 



Fresh Kitchen

Tutto secondo il vostro gusto

Secondi

Burger di primavera 19,9

100% manzo, formaggio di malga, asparagi verdi & bianchi, salsa bolzanina, crescione & spicchi di patate

Duo di pollo bantam (brasato & arrosto) 24,9

Piselli, carote & espuma di patate

Asparagi bianchi & verdi di Rovigo 26,9

Patata lessa, parmigiano, burro sfuso, crescione & prosciutto alle erbe su richiesta

Schöpserns" della pecora "Villnösser Brillenschaf" di Val di Funes 27,5

grano saraceno, cipollotti & ravanelli

Filetto di manzo 36,9

asparagi freschi, patate alle erbe & insalata di erbe selvatiche

dalla GRIGLIA

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

Roastbeef Ocean Beef ca. 250g 31,9

Bistecca Tomahawk 65,0
circa 1kg (con l'osso) circa 25 minuti di attesa

servito con

2 contorni

radicchio trevisano oppure zucchine grigliate oppure insalata dal buffet & patatine croccanti

3 salse

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



Buffet d'insalata

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

6,8