

## // die nacht im lichtblick

### // erstes menü € 48.00

das tartar vom heimischen bauernkalb mit tomatenmarmelade, rotem zwiebelconfit  
pumpnickelerde, creme fraiche & schalottenchips € 17.90

--- ---

die sanft gegarte tranche vom schottischen label rouge lachs mit sautierten baby pak  
choi, karfiol-erdnussknusper, kartoffelsteinen & yuzuschaum € 29.80

--- ---

das bitterschokoladen-creme-törtchen mit gerösteten haselnüssen, bergamotte &  
earl grey-eis € 9.80

### // zweites menü € 54.00

die geschmorten calamari mit zartweizen gefüllt auf hausgemachtem frischkäse,  
basilikumöl, zitronenvinaigrette & fenchel € 18.90

--- ---

die terlaner weinschaumsuppe mit käsechip & traubenkaviar € 7.90

--- ---

der rosa gebratene rücken & die geschmorte keule vom steirischen hirsch auf  
offenem kürbisravioli, gegrilltem polenta mit frisee & orangenjus € 29.80

--- ---

der topfen-nougatknöderl auf butterbrösel mit orangenragout & tonkabohneneis € 9.80

### // drittes menü € 44.00/48.00

die hausgemachte kartoffelgnocchi mit herbstlichem gemüseragout, mariniertem  
babyblattspinat, gerösteten pienienkernen & altem balsamico € 16.80

--- ---

der cremig gerührtes acquerellisotto mit morcheln, kohlsprossen , frischen  
preiselbeeren & fichtenhonig € 19.80

wahlweise mit rosa gebratener brust von der barberieente € 28.80

--- ---

die klassische creme brulée mit feigen, waffelbruch & granatapfelsorbet € 9.80

### // apero € 5.30

prosecco mit frischem erdbeermark  
prosecco mit weissem pfirsichmark  
prosecco mit hollunderblütensirup

**der käse** auswahl von unseren internationalen käsen mit verschiedenen  
beigaben & hausgemachtem brot € 11.80

## // si avvicina la notte al lichtblick

### // primo menu € 48.00

tartara di vitello del contadino locale con marmellata di pomodori, cipolla rossa al confit, terra di pane di segala, creme fraîche & chips di scalogno € 17.90

--- ---

trancia di salmone label rouge scozzese cotta delicatamente con baby pak choi sauté, croccante di cavolfiore-arachidi, noccioli di patate & schiuma di yuzu € 29.80

--- ---

tortina di crema al cioccolato fondente con nocciole tostate, bergamotto & gelato earl grey € 9.80

### // secondo menu € 54.00

calamari brasati ripieni di grano tenero su crema di formaggio fresco fatto in casa, olio al basilico, vinaigrette al limone & finocchio € 18.90

--- ---

zuppa spumosa al vino in stile terlano con chips di formaggio & caviale d'uva € 7.90

--- ---

lombata arrosto al rosa & coscia brasata di cervo della stiria su ravioli aperti di zucca, polenta grigliata con insalata fris  & sughetto d'arancia € 29.80

--- ---

gnocco di torrone e quark su pangrattato al burro con rag  di arancia & gelato alla fava tonka € 9.80

### // terzo menu € 44.00/48.00

gnocchi di patate fatti in casa con rag  di verdure autunnali, foglie di spinacino marinate, pinoli tostate & vecchio aceto balsamico € 16.80

--- ---

cremoso risotto acquerello con morchelle, cavolini di bruxelles, mirtilli rossi freschi & miele d'abete rosso € 19.80

a scelta con petto di anatra barberie arrosto al rosa € 28.80

--- ---

classica creme br l  con fichi, pezzetti di wafer & sorbetto al melograno € 9.80

### // aperitivi € 5.30

prosecco con polpa di fragole fresche  
prosecco al sapore di pesca bianca  
prosecco allo sciroppo di sambuco

### // formaggio € 11.80

selezione dei nostri deliziosi formaggi internazionali con una variazione di piccole delizie & pane fatto in casa