



Aperitiv – Aperitivo

Südtiroler Sekt – Spumante dell' Alto Adige 6,80

Franciacorta 5,80

Spritz Veneziano – Hugo –Tom 4,00

Degustationsmenú – Menú degustazione

4 Gänge - 50,00 € 4 portate

*Hirschcarpaccio mit eingelegten heimischen Pfifferlingen und Rotkohleis
Carpaccio di cervo con finferli nostrani e gelato al cavoli rosso*

16,50

*Ravioli mit Krustentierfüllung und Venusmuschelsud
Ravioli con ripieno di crostacei , in salsa alle vongole*

14,90

*Rinderfiletsteak mit Schüttelbrotkruste , Broccolicreme, Herzoginkartoffel
Filetto di manzo con crosta al pane di segale , crema di broccoli , patate
duchessa*

28,50

*Mascarpone-Marzipan Lasagnette mit Kaffeesauce und Früchten
Lasagnetta al mascarpone e marzipane con salsa di caffè e frutti*

9,50



Küche geöffnet – cucina aperta

12.00 – 14.00 Uhr 18.30 – 21.00 Uhr Fr- Sa. bis 21.30 Uhr

Kalte Vorspeisen – Antipasti

*Tatar vom Bio Rind mit Gorgonzola Crémé Brûlée
und hausgemachtem Toastbrot*

*Tartara di manzo bio con crémé brûlée al gorgonzola
e pane tostato fatto in casa*

16,90

*Tiroler Räucherteller , Speck, Kellerwurst , Rindergeselchtes
Piatto di affumicati tirolesi , speck , affumicato di manzo , salsiccia affumicata*

12,80

*Bunter Sommersalat mit gebratener Maishähnchenbrust
Insalata estiva con petto di pollo*

14,80

*Carpaccio vom Oktopus und Garnele im Pankomantel
Carpaccio di piovra e gamberi in mantello di panko*

17,90

*Lauwarmer Garnelensalat katalanisch
Insalata catalana con gamberi*

16,50

Warme Vorspeisen/Suppen - Primi piatti/Minestre

*Consommé mit Tiroler Speckknödel
Consommé con canederli di speck tirolese*

5,90

*Kartoffelcremesüppchen mit gebackenem Eigelb und Sommertrüffel
Crema di patate con tuorlo d´uovo fritto e tartufo estivo*

9,80

*Gratinierte Turmbach Lasagne alla Bolognese
Lasagne del Turmbach alla bolognese gratinata
(Tempo di cottura 15 min Zubereitungszeit)*

12,40

*Cremiges Zitronenrisotto mit Filet von der Meeräsche
Risotto cremoso al limone con filetto di cefalo*

16,90

*Gartenkräuter Knödel mit Pilzen
Canederli alle erbe di giardino con funghi*

13,80

*Dinkellasagnette auf Artischockencreme mit
Sommeraromen und kleiner Burrata
Lasagnette al farro con aromi estivi su crema di carciofi*

14,80

Hauptgerichte - Secondi piatti

*Frische Turmbachforelle nach Wunsch zubereitet
mit Salzkartoffeln und Blattspinat
Trota fresca di torrente, cucinata a Vostra scelta con patate lesse e spinaci
21,50*

*Zander mit Ratatuille Gemüse überbacken und Bulgur
Luccioperca gratinato con verdure ratatuille e bulgur
25,30*

*Türmchen vom Grillgemüse mit Grillkäse aus dem
Piemont und Rosmarinkartoffeln
Toretta di verdure grigliate con tomino piemontese
grigliato e patate al rosmarino
16,50*

*Kalbsrückensteak mit Speck , gebackenen Zwiebeln, Salbeirisotto
Sella di vitello con speck, cipolla frita , risotto alla salvia
25,50*

*Hirschmedaillons mit Wacholderjus, , Schupfnudel , Blaukraut
Medaglioni di cervo con salsa al ginepro , „Schupfnudel“ cavolo rosso
28,00*

*Saftiges Rindergulasch, Fastenknödel und Kräutersaitlinge aus Aldein
Gulasc di manzo, canederli e cardoncelli di Aldino
21,00*

Ruhetag – Dienstag und Mittwoch mittag
Giorno di riposo - Martedì e mercoledì a pranzo



Unsere hausgemachten Desserts – I nostri dolci tutti fatti in casa

*Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,
Cappuccinosauce ,weißes Schokoeis*

*Tortino di cioccolato caldo con cuore liquido , salsa di cappuccino e gelato al
cioccolato bianco*

10,80

*Zwetschgenknödel mit Zimtbrösel und Creme Eis
Canederli di prugne con gelato alla crema*

9,50

*Mokkahalbgefrorenes im Baumkuchenmantel und Baileys Eis
Semifreddo alla mocca in mantello con gelato al baileys*

9,00

*Turmbachbecher, Creme , Früchte, Eis , Schlagsahne
Coppa Turmbach crema , frutta, gelato, panna*

6,50

Tiramí Sú klassisch

Tiramí Sú classico

5,80

*Mürbteig Apfelstrudel mit Schlagrahm
Strudel di mele con panna montata*

4,00

*Zirmer Torte (Torte ohne Mehl mit Waldfrüchten ,
Sahne und Schokoladenraspeln bedeckt)*

Torta Zirmer (Torta senza farina , con frutti di bosco ricoperta di panna e cioccolato)

4,30

Kleine Käsevariation 3 Sorten mit Feigensenf

Piccola variazione di formaggi 3 tipi con mostarda di ficchi

10,00

***Zu unseren Süßspeisen empfehlen wir ein Glas Dessertwein
Con i nostri dolci consigliamo un bicchiere di vino da dessert 8,00***