

WOLKEN STEIN

Ein Hauch Südtirol, eine Prise Mittelmeer...
I sapori dell'Alto Adige con un pizzico di Mediterraneo...

Kalte Vorspeisen | Antipasti

**Gebackene Garnelenteigtasche mit feiner Gemüsefüllung
auf Raukenbeet und delikatem Tomaten-Peperoni Chutney**

Raviolo ai gamberi fritto farcito di verdura
su letto di rucola con chutney di pomodori e peperoni

€ 15,00

**Lauwarmer, marinierter Meeresfrüchtesalat
mit feinen Tomatenstreifen und Friséesalat**

Insalata tiepida di frutti di mare con filetti di pomodoro e indivia riccia

€ 16,00

**Rindscarpaccio mit Kräuterfüllung
dazu warmes Pilzgröstl**

Carpaccio di manzo farcito alle erbette aromatiche
con rosticiata calda di funghi

€ 13,00

**Tartar vom heimischen Bio-Rind mit feinen Salaten
kandierte Tomaten und Sommertrüffel**

Tartara di manzo nostrano da allevamento biologico con insalatina,
pomodori canditi e tartufo estivo

€ 16,00

**Gemüseröllchen mit Büffelmozzarella, Sardellen und feinen Salaten
Involtini di verdura con mozzarella di bufala, acciughe e insalatine**

€ 12,00

WOLKEN STEIN

Suppen | Zuppe

Essen vom Tafelspitz mit gefüllten Kresse-Frittaten
Essenza di bollito di manzo con crêpe di crescione farcite

€ 7,00

Kräuterschaumsuppe mit Sahnehäubchen
Crema spumosa alle erbette aromatiche con panna

€ 7,00

Warme Vorspeisen | Primi piatti

Spaghetti alla chitarra – *Eiernudelspezialität aus dem Latium* - mit Tomaten, Basilikum und Chili
Spaghetti alla chitarra con pomodoro, basilico e peperoncino

€ 10,00

Hausgemachte Eierbandnudeln mit Steinpilzen und Thymian
Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini e timo

€ 12,00

Teigtaschen mit Zucchini-Mascarpone Füllung mit Tomatenconcasse Butter und Morcheln
Ravioli farciti di zucchine e mascarpone con burro alla concassea di pomodori e spugnole

€ 15,00

Risotto mit frischen Pfifferlingen und feinen Kräutern
Risottino ai gallinacci con erbette aromatiche

€ 14,00

WOLKEN STEIN

Fisch und Fleisch | Pesce e carne

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Ragout von Paprikaschoten, dazu Fenchel-Olivengemüse
Filetto di branzino alla griglia su ragù di peperoni con finocchi e olive

€ 25,00

Pochiertes Saiblingsfilet im Gemüsefond und dessen Einlage
Filetto di salmerino sobbollito su fondo e julienne di verdura

€ 22,00

Filet vom heimischen Ochsen an Thymianjus, dazu Kartoffelpüree, Gemüse und Sommertrüffel
Filetto di bue nostrano con jus al timo, purea di patate, verdura e tartufo estivo

€ 28,00.-

Steak vom Hirschrücken mit Rosmarinkartoffeln und Rotkohl
Steak di cervo con patate al rosmarino e cavolo rosso

€ 27,00

Lammkarree, zart gebraten, mit Kräuterkruste, Zucchini und Polenta
Carré d'agnello arrosto in crosta di erbetta aromatiche, zucchini e polenta

€ 25,00

Tagliata vom Rind mit Portweinsauce, dazu Kartoffen und Gemüse
Tagliata di manzo con salsa al vino Porto, patate e verdura

€ 22,00

T – Bone Steak und Gemüse vom Grill, dazu gemischter Salat, für 2 Personen
„T – Bone Steak“ e verdure alla griglia con insalata, per 2 persone

€ 52.00

WOLKEN STEIN

Käse | Formaggio

Käsespezialitäten aus Nah und Fern mit erlesenen Mustarden
Assortimento di formaggi ricercati con selezione di mostarde

€ 12.00

Dessert | Dolci

Crème brûlée von der Bourbonvanille mit Limetten-Eis
Crème brûlée di vaniglia Bourbon con gelato al lime

€ 10,50

Amaretto-Parfait mit eingelegten Kumquats
Parfait all'amaretto con kumquat sciroppati

€ 10,00

Dreierlei vom Schokoladensorbet
Tris di sorbetti al cioccolato

€ 10,00

Crêpes mit Champagnercreme gefüllt zu Waldbeeren
Crêpes farcite alla crema di Champagne con frutti di bosco

€ 12,00

Nur im absoluten Bedarfsfall greifen wir auf erstklassige Tiefkühlprodukte zurück.
In caso di assoluta necessità facciamo uso di prodotti surgelati di prima scelta.