



Hausgebeizter Wildlachs auf Salat  
mit eingelegten Spargeln und Spargel Hollondaise

Asparagi agrodolci su insalata  
con salmone selvaggio e “Hollondaise” agli asparagi

---

Consommé double mit konfierter Gurke und Trüffel Frittaten

Consommé double con cetriolo all’olio e frittata al tartufo

---

Seeteufel in Kapern Butter  
auf Artischocken, Rucola und Tomaten

Coda di rospo al burro di capperi  
su carciofi, rucola e pomodori

---

Geschmorte Kalbsschulter mit Mairüben,  
Schalotten – Erbsen creme und Kartoffelkrapfen

Spalla di vitello brasata con rape bianche,  
crema ai piselli e scalogni e “Krapfen” di patate

---

Kakao Röllchen gefüllt mit Minzschaum und Roter Apfel Gel  
Involtini di cacao ripieni di schiuma alla menta e gel alla mela rossa

3 Gang –€ 55,00 - 3 piatti

4 Gang –€ 65,00 - 4 piatti

5 Gang –€ 72,00 - 5 piatti

# Steinraffler

## Antipasti

Hausgebeizter Wildlachs auf Salat  
mit eingelegten Spargeln und Spargel Hollondaise  
Asparagi agrodolci su insalata  
con salmone selvaggio e "Hollondaise" agli asparagi € 18,00

Ochsenschwanz Terrine auf gebranntem Rhabarber  
mit geschmortem Fenchel  
Terrina di coda di bue su rabarbaro al forno  
con finocchi brasati € 19,00

## Primi

Consommé double, hausgemachte Bärlauch Ravioli  
gefüllt mit Trüffel – Fontina  
Consommé double, ravioli all'aglio orsino fatti in casa  
ripieni di tartufo e fontina € 22,00

Spargelcreme Suppe mit Jakobsmuschel und Speck  
Zuppa di asparagi con cappasanta e speck € 19,00

Fregola Sarda mit Safran, Garnelen und gegrilltem Oktopus  
Fregola Sarda allo zafferano, gamberi e polipo alla griglia € 24,00



## Secondi

Seeteufel in Kapern Butter auf Artischocken,  
Rucola und Tomaten mit Bärlauch Gnocchi  
Coda di rospo al burro di capperi su carciofi,  
rucola e pomodori con gnocchetti all'aglio orsino € 36,00

Lammrücken in Tomaten – Rotwein Kruste  
mit Sellerie Bärlauch Püree, grünen Spargeln und Jus  
Sella d'agnello in crosta di pomodori e vino rosso  
con pure all'aglio orsino e sedano, asparagi verdi e jus € 38,00

Geschmorte Kalbsschulter mit Mairüben,  
Schalotten – Erbsen creme und Kartoffelkrapfen  
Spalla di vitello brasata con rape bianche  
crema ai piselli e scalogni e "Krapfen" di patate € 37,00

## Dolci

Kakao Röllchen gefüllt mit Minzschaum  
und Roter Apfel Gel  
Involitini di cacao ripieni di schiuma alla menta  
e gel alla mela rossa € 11,00

Warmes Schokolade Törtchen mit Rum Karamell Eis  
Tortino al cioccolato caldo con gelato al rum e caramello € 13,00

Yoghurt Halbgefrorenes mit weißer Schokolade  
und schwarzem Johannisbeer  
Semifreddo allo yoghurt con cioccolato bianco  
e mirtilli neri € 12,00

Zitronen Tarte mit Erdbeeren und Orangen Gel  
Torta di limone con fragole e gel all'arancia € 11,00