

Aperitif

Rhabarber-Himbeerspritz	7,9
Lime-Thymianspritz	7,5
Sarti-Rosenspritz	6,9
Perlaetus Extra Brut, Kloster Neustift	6,9
FeralDrink NO1 (alkoholfrei)	5,0

Bier

Opperbacco	4,9
American IPA 6,5 %	
Zitrusaromen, tropische Früchte, harzig, schlank, trocken & herbes Finish	

Weißwein

Silvaner 2024, Pacher, Neustift	6,0
Müller Thurgau Gols 2023, Griesser, Vahrn	5,7
Kerner 2024, Strasser, Neustift	5,4
Gewürztraminer 2022, Köferer, Neustift	5,8
Riesling 2022, Tauber, Brixen	6,2

Rotwein

St. Magdalener 2024, Waldgries, Bozen	5,4
Pinot Nero Praesulis 2023, Gumphof, Völs	7,3
Lagrein Praepositus 2021, Kloster Neustift	7,5
Cabernet 2021, Wassererhof, Völs am Schlern	7,3

Fresh Kitchen

12:00 - 14:15 | 18:30 - 21:15



GETRÄNKE
MENÜ

Suppe

Spargelcremesuppe	11,9
Schnittlauch-Öl & Kartoffel-Kräutertirtl	

Kalte Vorspeisen

Zweierlei vom Kalbskopf	18,9
Kartoffel-Espuma & marinierte rote Zwiebel	
Gebackener Graukäse	17,9
Rote Rüben-Carpaccio & Wildkräutersalat	
Südtiroler Rindstartar	100 g 21,9
Apfel-Senf-Chutney	160 g 24,9

Warme Vorspeisen

Parmesanrisotto	18,5
grüner & weißer Spargel, Radieschen & Wachtelai vom Oberfreihof	
Kartoffelteigtaschen	17,5
Löwenzahn, Nusscrunch, Pecorino & eingelegte rote Zwiebeln	
Kloazenravioli	17,9
Almkäsefonduta, Zitronen-Thymian-Schaum & Rhonengremolata	
Kräutertagiatelle	20,5
Lammragout vom Villnösser „Brillenschaf“ & Preiselbeeren	
Penne oder Bavette	15,5
frisch zubereitet mit Tomaten- Mozzarella-, Bolognese-, Pesto- oder Carbonara-Sauce nach Wahl	

Hauptspeisen

Sesam Burger	23,5
100% südtiroler Rindfleisch, Bergkäse, rote Zwiebel, Blattsalat, Kräutermayo & Kartoffelspalten	
Wolfsbarschfilet	26,9
Wildkräutersalat, eingelegte Kohlrabi & Bärlauchgnocchi	
Frischer Spargel weiß & grün	24,9
Bio Kartoffel, Boznersauce & Kräuterschinken	
Duo vom Rind	34,9
gebraten & geschmort, Spitzkohl, Selleriecreme & Kirsche	

vom GRILL

Spare ribs	22,5
Südtiroler Rib Eye ca. 350g	39,9
Südtiroler Wagyu Chuck Flap ca. 180g	36,9

Beilagen

2 knusprige Pommes & gemischter Salat oder
gegrillter grüner Spargel

Saucen

3 grüne Kräutersauce & pikanter Tomatendip
& Sauerrahm Dip

Mittags Salatbuffet

regionale Salate, Kräuter, Nüsse, Gemüse
& Samen, Dressings, Öle & Balsamico

7,5

Abends

gemischter Salat aus der Küche

7,5

Wähle dein 3 Gang Menü

1 Hauptspeise plus 2 weitere Gerichte
von unserer Karte

(ausgenommen Grill)

62 €

glutenfrei vegetarisch alkoholfrei

PIZZA aus dem Holzofen 17:00 - 23:00

Neu im Frühling

Spargel Royal	16,9
weiße Spargel, Hausschinken, Boznersauce & Kresse	
Frühlingspizza	14,9
Frühlingszwiebel, Cocktailtomaten, Feta & Oliven	
Die Bunte	16,5
grüne Spargel, Stracciatella & getrocknete Tomaten	
Die grüne Vegane	14,9
Spinat, rote Zwiebel, Knoblauch & Origan (ohne Mozzarella)	

Löwenspecials

Fazenda Marinheiro	16,5
Garnelen, Zucchini vom Grill & Knoblauch	

Genuss Tipp: mit Kürbiskernöl!

Bella Italia	15,5
Rucola, Rohschinken, Philadelphia & Cocktailtomaten	
Mediterranée	14,9
Brie, frische Tomaten, BIO Spinat & pikante neapolitanische Salami	
Hauspizza	14,9
Hausschinken, Champignons, Peperoni vom Grill, Artischocken & Freiland Ei	
Löwenpizza	14,9
Pikante neapolitanische Salami, Thunfisch, Peperoni vom Grill & Oliventris	
Gusto Verde	13,9
Stracchino Käse, hausgemachter Pesto, Datterini Tomaten & frischer Basilikum	
Grillgemüse	14,9
Melanzane, Zucchini & Peperoni, Spinat & Parmesan	
Bresaola	14,5
Bresaola, Rucola & Parmesan	
Deliziosa	14,9
Rote Zwiebel, scharfe Salami, Champignons & Knoblauch	
Südtiroler	13,5
Stilfser Käse DOP & Südtiroler Speck IGP	

Bufala

keine Mozzarella als Basis

Bufalina	15,5
Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, Zucchini & Datterini Tomaten	
Bufala & Crudo	15,9
Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, Rucola, Datterini Tomaten & Parma Rohschinken DOP	
Bufala Gourmet	15,9
Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, scharfe neapolitanische Salami, BIO Spinat & Oliventris	

Basis: Tomatensauce & Mozzarella Fior di latte

Teig auf Wunsch

Rieper BIO Kamut oder Rieper Dinkel + 2

Hausgemachte Saucen

Knoblauchmayonnaise, Xtra scharfe Sauce oder Cocktail Sauce + 2

Bozner Sauce + 2,5

Extras

Mozzarella Brimi laktosefrei + 2,5

fast alles ist möglich

zwischen 0,5 und 4,5 Aufschlag

Classic

Focaccia Classic	7,5
Olivenöl, Rosmarin & Fleur de sel	
Margherita	9,4
Der Klassiker	
Siciliana	11,9
Italienische Sardellen, Oliventris & Kapern	
Capricciosa	13,5
Champignons, Hausschinken & Artischocken	
Diavola	13,5
Scharfe neapolitanische Salami, Oliventris & Peperonata	
Gorgonzola Spinat	14,5
Gorgonzola, BIO Spinat, Walnüsse & Parmesan	
Griechen	13,5
Feta aus Algund, Oliventris & scharfe neapolitanische Salami	
Schinken Pilze	12,5
Hausschinken & Champignons	
Rustica	12,9
Thunfisch & Zwiebeln	
Vier Käse	13,5
Brie, Gorgonzola, Stilfser Almkäse & Parmesan	
Vier Jahreszeiten	13,9
Artischocken, Champignons, Hausschinken & Oliventris	
Calzone & Filoncino	
Calzone classico	13,9
Mozzarella, Champignons, Hausschinken & Tomatensauce	
Filoncino tonno	13,9
Mozzarella, Thunfisch, frische Tomaten, Rucola & Cocktailsauce	