

LÖWENHOF



FRAIS & LOCAL
FRESH & LOCAL

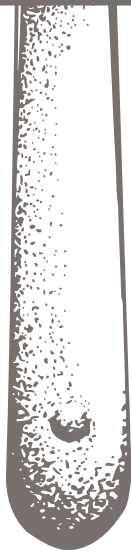
Fresh kitchen

12:00 - 14:15

18:30 - 21:15

Pizza

17:00 - 23:00



Aperitifs

Spritz grapefruit | Spritz pamplemousse 5,5
grapefruit syrup, soda & gin

sirop de pamplemousse, soda & gin

Prosecco 3,9
Montelvini

Cuvée Prestige Ca'del Bosco 7,5
Franciacorta, Lombardie

Franciacorta, Berlucchi 7,9
Blanc de blanc

Rafrachissement fait maison | Homemade refreshments

Citron & thym | lemon & thyme 1/2 L 6,5
1 L 9,9

Orange & menthe | orange & mint

Pêche de montagne | mountain peach

Vin blanc | White wine

Pinot Grigio Köferer 2020, Neustift 4,7

Chardonnay Doran 2019, Andrian 6,7

Kerner Strasser 2020, Neustift 4,5

Vin rosé | Rosé wine

Bardolino Chiaretto 2018, Vénétie

4,6

Vin rouge | Red wine

Lagrein Taber 2017, Bozen

8,7

St. Magdalener Waldgries 2020, Bozen

4,5

Blauburgunder Trattmann 2016, Girsan

7,6

Cason Hirschprunn Lageder 2016, Bozen

7,3

Petite bouchée | Small bites

Focaccia classique

5,9

Huile d'olive, romarin & fleur de sel

Classical focaccia

Olive oil, rosemary & fleur de sel

"Spuntino" pour deux

16,9

Focaccia, jambon de Parme AOP, trois sortes d'olives & Brimi mozzarella

"Spuntino" for two

Focaccia, Parma ham, three types of olives & Brimi mozzarella

Assiette d'encens du Tyrol du Sud

13,9

Bacon du Tyrol du Sud IGP, fromage Stelvio AOP, cornichons, raifort, & Schüttelbrot AOP du Sud du Tyrol

Plate of South Tyrolean smoked specialties

South Tyrolean Bacon, Stelvio cheese, pickles, horseradish, & South Tyrolean "Schüttelbrot"

Entrées froides | Cold starters

Purée de pois chiches

Mozzarella bio Brimi, huile de romarin & chips de légumes

Chickpea puree

Brimi biological mozzarella, rosemary oil & vegetable chips

12,9



Tartare de boeuf du Tyrol du Sud

Beurre salé fait maison, dip au laurier & baguette d'épeautre

South Tyrolean beef tartare

homemade salted butter, laurel dip & spelt baguette

16,5 | 19,9

Bowl

Bowl du Tyrol du Sud

Lentilles, chou rouge du Tschiederer Hof, pois mange-tout, tofu, vinaigrette au citron - curcuma & amandes

Bowl

Lentils, red cabbage from Tschiedererhof, sugar snap peas, tofu, lemon-turmeric-dressing & almonds

14,9



Soupes | Soups

Soupe au vin de Neustift

Riesling du Strasserhof & croûtons à la cannelle

"Neustifter" Wine Soup

Riesling from the Strasserhof & cinnamon croûtons

9,5



Pâtes préférées | Favourite pasta

Penne ou bavette

Fraîchement cuites avec sauce au choix: tomate - mozzarella, ragoût, pesto ou carbonara

Penne or bavette

Freshly cooked with your choice of sauce: tomato-mozzarella, ragout, pesto or carbonara

12,9

Entrées chaudes | Warm starters

- Tagliatelle fait maison** 15,5
Ragoût de sanglier de Toscane & légumes d'hiver braisés
- Homemade Tagliatelle**
wild boar ragout from Tuscany & braised winter vegetables
- Ravioli au pain croustillant fait maison** 15,9
Pommes de terre du Pustertal, menthe & ricotta Brimi
- Homemade ravioli with crispy bread**
potatoes from Pusteria, Mint & Brimi curd cheese
- Risotto** 17,9
Bisque de homard, crevettes de l'Atlantique & mousse de citron vert
- Risotto**
lobster bisque, Atlantic shrimp & lime foam
- Quenelles de potiron à la presse** 15,9
Chou pointu, pecorino & beurre de truffe
- Pumpkin press dumplings**
pointed cabbage, pecorino & truffle butter

Plats principaux | Main course

- Poulet bio fermier** 21,9
Curry, champignons shiitake, pois gourmands, pommes de terre Vahrner & tomates dattes braisées
- Organic free range chicken**
curry, shiitake mushrooms, sugar snap peas Vahrner potatoes & stewed date tomatoes
- Pluma de porc-Duroc** 23,5
Bette, mousse de pommes de terre & lardons
- Pluma of Duroc-pork**
chard, potato foam & bacon
- Rôti de porc du Tyrol du Sud** 23,9
Veau, pommes de terre de Tschiedererhof & salade de chou
- South Tyrolean pig roast**
veal, Pustertaler potato & coleslaw

Steak d'entrecôte de boeuf de Schalderer

Pommes de terre au romarin, légumes des champs du Tschiedererhof & 3 dips fait maison

34,9



Rip Eye Steak from Schalderer Ox

rosemary potatoes, field vegetables from the Tschiedererhof & 3 homemade dips

Carré de cerf

Purée de céleri et thym, mini-pommes de terre de Pfitsch & pruneau épicées

24,9



Vension loin

celery-thyme-puree, mini potatoes from Pfitsch & savoury plum

Légumes paysans gratinés

Brie, noisettes & pesto aux herbes

16,9



Gratinated farm vegetables

brie, hazelnuts & herb pesto



Burger

Burger noir

100 % viande de boeuf, fromage de montagne du Tyrol du Sud, chou rouge de Tschiedererhof, lard & mayonnaise au raifort

17,5

Black burger

100 % beef, South Tyrolean mountain cheese, red cabbage from the Tschiedererhof, bacon & horseradish mayonnaise

Sur demande, végétarien

At request also vegetarian



Buffet de salades | Salad buffet

Salades régionaux, herbes, graines, vinaigrettes huiles & vinaigre balsamique

5,9

Regional salads, herbs, graines, oils and vinegars

Dessert

After Eight 2.0 Mousse au chocolat noir & sorbet à la menthe	9,5
After Eight 2.0 Dark chocolate mousse & mint sorbet	
Crème à l'orange Glace à la crème aigre & croustillant aux amandes	9,5
Orange cream Sour cream ice cream & almond crunch	
Crème brûlée Sorbet à l'orange	9,5
Crème brûlée Orange sorbet	
Tiramisù fait maison Selon la recette secrète de grand-mère	6,9
Homemade Tiramisù According to grandma's secret recipe	
Spuma de mascarpone Biscuit aux noix, sauce au chocolat & sorbet aux coings	9,5
Mascarpone spuma Walnut bisquit, chocolate sauce & quince sorbet	
Strudel aux pommes fait maison	6,9
Homemade apple strudel	
Salade de fruits Sur demande avec glace	6,5
Fruit salad with ice cream on request	

Affogato
Crème

4,9

Affogato
Cream

Nous recommandons de l'accompagner:
Anthos Passito Erste + Neue, Caldaro

6,5

With which we recommend:
Anthos Passito Erste + Neue, Caldaro