

Filosofia

Prodotti freschi e stagionali
da produttori locali e sostenibili
trasformati in piatti raffinati

QUESTA SETTIMANA
FRESCO DAL CAMPO & PASCOLO

CAVOLO BLU,
PATATE + MELE COTOGNE DEL MASO TSCHIEDERER,
MOZZARELLA BRIMI

Google Play



Download the app, switch on
the camera & the menu is
quickly translated into any
language

App Store



Téléchargez l'application,
allumez l'appareil photo et le
menu est rapidement traduit
dans toutes les langues



LÖWENHOF



FRESCO & LOCALE

Fresh kitchen

12:00 - 14:15

18:30 - 21:15

Pizza

17:00 - 23:00

Aperitivi & spuntini

Per bei momenti

dalle 17.00

Aperitivo

Spritz alla mela brasata e mirtilli Sciroppo di mela brasata e mirtilli fatto in casa, prosecco, acqua frizzante & limone	7,5
Haderburg Pas Dose	7,6
Franciacorta Berlucchi '61 Nature, Brut	8,5
Franciacorta, Lantieri rosé	7,1
Bier Batzen Vienna naturtrüb bernsteinfarben	4,9

Rinfresco fatto in casa

Limone - timo

Arancia - menta

Pesca di montagna

1/2 L 7,5

1 L 10,9

Vini bianchi DOC

Pinot Bianco vom Stein 2022, Salorno	4,9
Sauvignon 2021, Prackfol, Fié allo Sciliar	5,7
Kerner 2022, Strasserhof, Valle Isarco	5,2
Riesling 2021, Tauber, Bressanone	5,8

Vini rossi

Cuvée La Rose de Manincor	6,2
---------------------------	-----

Vini rossi

St. Magdalener 2022, Pfannstielhof, Bolzano	5,3
Pinot Nero Flora 2020, Cornaiano	6,2
Lagrein ris. 2021, Waldgries, Bolzano	6,2
Cabernet ris. 2019, Wassererhof, Fié allo Sciliar	6,8

Spuntini

Focaccia classica	6,5
Olio di oliva, rosmarino & fleur de sel	
Focaccia per due 	19,9
Focaccia, prosciutto crudo di Parma DOP, tris di olive & mozzarella Brimi	

Buffet d'insalata

insalate regionali, erbe, cereali, condimenti, oli e balsamico

6,5

Menu oppure à la carte

Buon Natale

 = vegetariano

 = senza glutine


Let it snow

RAVIOLI DI PATATE CON BIETOLA
DEL MASO TSCHIEDERER 17,5

melograno, burrata & nocciola

ROASTBEEF ALTOATESINO 29,9

verdure colorate del maso, patate bio
& riduzione di vino Porto

TIRAMISU NATALIZIO 9,9

cannella & crunch al pan pepato

MENU 3 PORTATE | 49,9


Santa tell me

ZUPPA DI CIPOLLE 10,9
formaggio Stelvio & crostini al pane nero

RAVIOLI CON RADICCHIO DEL
MASO TSCHIEDERER 17,9

scarmoza, miele di bosco & pinoli

PETTO DI ANATRA AL ROSA 24,9
cavolo rosso con mela, canederli arrosto ai datteri
& arance

TORTINO AL CIOCCOLATO
DELLA VALRHONA 10,9

gelato alla cannella & ragú di
mandarino

MENU 4 PORTATE | 56,9

Per un finale natalizio serviamo i nostri

*biscotti natalizi
fatti in casa*



Menu oppure à la carte

Buon Natale

 = vegetariano

 = senza glutine

Mistletoe

PUREA PICCANTE DI MELANZANE 15,9

melograno & pane alle patate fatto
in casa



TAGLIOLINI CACIO & PEPE 26,9

tartufo ner d'Alba



GUANCE DI VITELLO BRASATE 24,9

purea di sedano del maso Tschiederer,
verza & mandorle arrostate



PARFAIT AL PAN PEPATO 10,9

salsa cachi & crunch al cioccolato



MENU 4 PORTATE | 65,9

Holly Jolly

TARTARA CLASSICA DI MANZO 100 gr | 17,9

burro salato, dip alla mela cotogna
& pane tostato

160 gr | 21,5

ZUPPA DI VINO BIANCO DI 10,5

NOVACELLA

leggermente piccante & panna acida Brimi

RISOTTO AL LIMONE 17,9

cappasanta arrosto & frutti di bosco secchi



CARRÉ DI MAIALE DUROC 28,9

cardoncelli, castagne, piselli & patate
La Ratte



MOUSSE ALLE MANDORLE 10,5

ARROSTO

ragú di arance



MENU 5 PORTATE | 74,9

Per un finale natalizio serviamo i nostri

biscotti natalizi