

Filosofia

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

QUESTA SETTIMANA
FRESCO DAL CAMPO & PASCOLO

UOVA DALL'EGGERHOF
SPECK DALLA MACELLERIA TROCKNER
100% CARNE DI MANZO DALLA MACELLERIA AMORT

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

Special
Dolomiten
Wagyū

Aperitivi & spuntini

Per bei momenti

dalle 17.00

Aperitivo

Spritz alle mele al forno con mirtilli rossi Scioppo di mele al forno fatto in casa, prosecco, acqua frizzante & limone	7,9
Prosecco Montelvini	5,1
Haderburg Pas Dose	8,4
Franciacorta Berlucchi '61	8,9
Birra Finix's American Pale Ale: Theory torbida, fruttata e cremosa	4,9

Vini bianchi DOC

Pinot Grigio 2023, Strasserhof, Novacella	5,5
Kerner 2023, Köfererhof, Novacella	5,6
Riesling vom Kalk 2023, Jülg, Pfalz (Germania)	6,5
Lugana Pansere 2023, Fraccaroli, Verona	5,4

Vini rossi

Bardolino Chiaretto 2023, Cavalchina	5,4
--------------------------------------	-----

Vini rossi

Vernatsch Glögglhof 2022, Glojer, Appiano	5,0
Pinot Nero Flora 2021, Cornaiano	6,5
Lagrein ris. 2021, Pfannenstiel, Bolzano	8,3
Cabernet Sauvignon Wassererhof, 2020, Fiè	7,3

Spuntini

Focaccia classica	6,8
Olio di oliva, rosmarino & fleur de sel	
Focaccia per due 	20,7
Focaccia, prosciutto crudo di Parma DOP, tris di olive & mozzarella Brimi	
	5,4



MENU BEVANDE



12:00-14:15

18:30-21:15

Fresh Kitchen

Tutto secondo il vostro gusto

 senza glutine

 Vegetariano

 senza lattosio

Antipasti

Tartara di manzo altoatesino 100 g | 18,9
burro salato fatto in casa, prugne di
Novacella & pane tostato 160 g | 22,5

Burrata 16,5
lenticchie di montagna, duo di carota
& melograno  

Piatto affumicato 17,5
Prosciutto di cervo, bresaola, salsiccia
affumicata, prosciutto contadino, speck,
formaggio di montagna, cetriolini & rafano

Pasta

Penne o bavette 13,9
preparate sul momento con salsa a scelta tra:
pomodoro-mozzarella, bolognese, pesto
o carbonara

Zuppa

Vellutata di cavolfiore 10,9
zafferano & porri  

Primi

Tagliolini Cacio e Pepe 27,9
tartufo nero d'Alba 

Mezzelune di patate 17,9
pere, ricotta Brimi, burro al Lagrein
& cipolle 

Ravioli al radicchio 17,9
riduzione di vino Porto & mandorle tostate 

Risotto carnaroli 17,5
burro alle arancie, formaggio
di capra & rosmarino  

Goditelo

Scegli il tuo menu personale
a 3 portate

**1 secondo (escluso Rib-Eye & Wagyu)
più altre 2 portate a scelta
dal nostro menù**

59 €



Fresh Kitchen

Tutto secondo il vostro gusto

Secondi

Verdure colorate in padella di rame 18,9

mozzarella di bufala, pesto fresco
& noci tostate



Salmerino alpino 28,9

cubetti di patate, funghi shiitake
& salsa di curry-citronella



Costolette d'agnello 31,9

barbabietole rosse, quinoa, salsa verde
& jus



Filetto di manzo 39,9

verdura mista, crema di sedano
& patate al rosmarino



dalla GRIGLIA

Flanksteak di manzo da ca 300 g 29,9



Rib Eye dell'Alto Adige ca. 400 g 39,9



Roastbeef Ocean Beef 250g 31,9



servito con

2 contorni

patate alle erbe & verdure di stagione

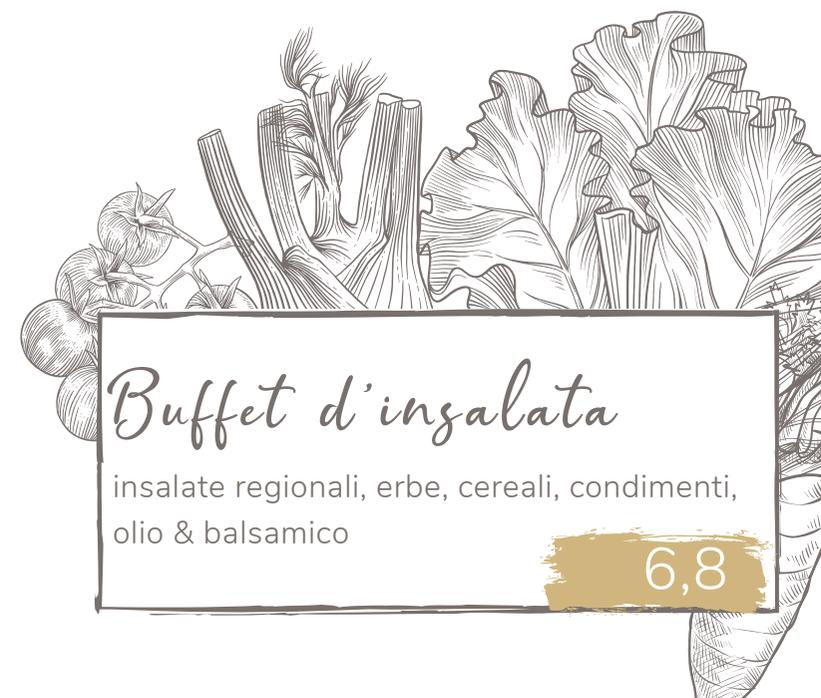
3 salse

salsa di panna acida, salsa di pomodoro
piccante & dip di erbe aromatiche

Burger

Blackburger 19,9

100% manzo, formaggio di
montagna, cavolo rosso, strisce di
speck, insalata fresca,
salsa al rafano & spicchi di patate



Buffet d'insalata

insalate regionali, erbe, cereali, condimenti,
olio & balsamico

6,8

Dolomiti-Wagyū

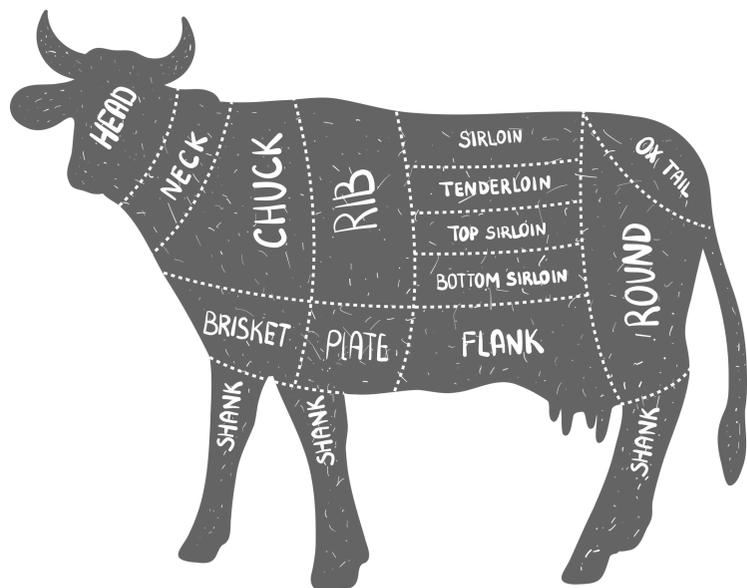
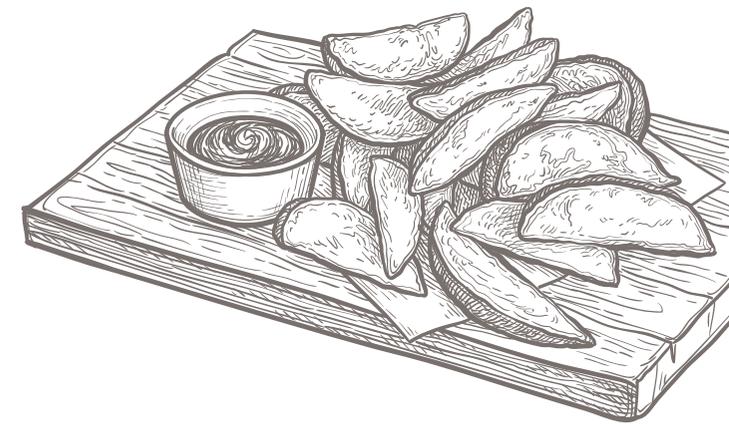
PORZIONI LIMITATE

Provenienza

Markus Rier alleva bovini Wagyū presso la fattoria Gschtraffhof a Castelrotto.

Questa carne è caratterizzata da un sapore particolarmente intenso, dovuto ai prati di erbe dell'Alto Adige e naturalmente la peculiarità tipica della razza Wagyū.

Tenerenza unica - con l'aroma tipico e la classica marmorizzazione.



Flanksteak

Bistecca aromatizzata
con una fine marezatura

ca. 230 gr | 39,0



Chuck Flap

Il taglio magico - situato nella zona del
collo

ca. 200 gr | 36,9



Con ogni carne serviamo:

Contorni

Spicchi di patate

Verdure di fattoria

Salse fatte in casa

Dip di pomodoro piccante e cipolla

Salsa di panna acida

Salsa verde