

# WINTER SPECIAL MENU

Variationen vom veredelten Wagyu:

Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol, Wagyu-Rohschinken,  
Wagyu-Salami, Wagyu „Bresaola“ style, Wagyu-Lardo-Creme & Patè vom Wagyu-Schinken

Variatione di Wagyu raffinato:

Duetto di carpaccio di Wagyu altoatesino & Kobe Beef, prosciutto crudo di Wagyu,  
salami di Wagyu, Wagyu „Bresaola“ style, crema di Wagyu lardo & patè di prosciutto di Wagyu

Steinpilz-Risotto

Risotto ai porcini

## SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND | QUATTRO ASSAGGI DI MANZO SPECIALE

insg. 250g, serviert auf einem Teller | tot. 250 g, servito su un piatto

- ① **WAGYŪ SÜDTIROL Rib Eye**  
Südtirol/Alto Adige
- ② **TXOGITXU - VACA GALLEGA BEEF Roastbeef** | „Oma-Milchkuh“, 6 Wochen Dry Aged/  
Manzo della „mucca nonna“, stagionato dry aged per 6 settimane  
Baskenland | Spanien/ Paese basco | Spagna
- ③ **CREEKSTONE BLACK ANGUS Rib Eye**  
Vereinigte Staaten/Stati Uniti d'America
- ④ **KOVIEH SÜDTIROL FLECKVIEH Rib Eye** | 8 Wochen in unserer Dry Aged Kammer gereift/  
frollato in casa a secco per 8 settimane nella nostra cella dry aged  
Südtirol/Alto Adige



mit Grillgemüse und Rosmarin-Ofenkartoffeln | con verdure grigliate e patate sfornate al rosmarino

Warme Apfeltarte mit Crème Chantilly und hausgemachtem Vanilleeis

Tarte tiepida di mele con crema chantilly e gelato alla vaniglia fatto in casa