

MEERESFISCH WOCHEN

SETTIMANA DEL PESCE DI MARE

26.01.-14.01.2026

Miesmuscheln auf apulische Art mit Knoblauchcroutons

Impepata „rossa“ di cozze con crostini all'aglio

A,L,O,R

€ 16,00

Empfohlener Schaumwein I bollicina consigliata in abbinamento
Südtiroler Sekt „Athesis“ Brut, Kellerei Kettmeir

€ 5,50 (Glas I bicchiere)



Garnelen in Panko-Kruste an orientalischem Couscous und würziger Joghurtsauce

Gamberi fritti in crosta "panko" su couscous all'orientale e salsa allo yogurt speziata

A,B,C,G,H,L,O

€ 18,00

Empfohlenen Weine und Schaumweine I vini e bollicine consigliati in abbinamento
„Lumina“, Kellerei Kaltern

€ 6,00 (Glas I bicchiere)



Gegrillter Oktopus mit Tomatenconfit und Schwarzen Oliven auf Fenchel-Orangensalat

Polipo grigliato con pomodorini confit e olive nere su insalata di finocchio e arance

H,L,M,O,R

€ 22,00

Empfohlenen Weine und Schaumweine I vini e bollicine consigliati in abbinamento
Chardonnay „Fallwind“, Kellerei St. Michael

€ 4,80 (Glas I bicchiere)



Paella de Marisco (ab zwei Personen | min. 2 persone)

Paella ai frutti di mare (per due persone)

B,D,L,O,R

€ 28,00 pro Person | a persona

Empfohlenen Weine und Schaumweine | vini e bollicine consigliati in abbinamento

Lugana Ca' Maiol Prestige

€ 4,00 (Glas | bicchiere)



Scialatielli nach „Scoglio „Art

Scialatielli allo scoglio

A,B,D,L,O,R

€ 22,00

Empfohlenen Weine und Schaumweine | vini e bollicine consigliati in abbinamento

Sauvignon „St. Valentin“, Kellerei St. Michael

€ 6,80 (Glas | bicchiere)



Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Stängelkohl und Kalmar

Gnocchi di patate fatti in casa con cime di rapa e calamari

A,C,D,H,L,O

€ 18,00

Empfohlenen Weine und Schaumweine | vini e bollicine consigliati in abbinamento

Riesling „Fallwind“, Kellerei St. Michael

€ 4,50 (Glas | bicchiere)



Fischsuppe Masatsch mit Knoblauch Crouton

Zuppa di pesce Masatsch con crostini all'aglio

A,B,D,L,O,R

€ 26,00

Empfohlenen Weine und Schaumweine | vini e bollicine consigliati in abbinamento

Pinot Grigio „Fallwind“, Kellerei St. Michael

€ 4,80 (Glas | bicchiere)



Gemischter Grillteller, mit Salat und Ofenkartoffeln

Grigliata mista di pesce con insalata e patate al forno

B,D,L,O,R

€ 28,00

Empfohlenen Weine und Schaumweine I vini e bollicine consigliati in abbinamento
Blauburgunder „Fallwind“, Kellerei St. Michael

€ 5,50 (Glas | bicchiere)



Stockfisch aus dem Ofen nach "kalabrischer Art"

Stockfischfilet mit Kartoffeln, Tomaten und karamellisierte
Tropea-Zwiebeln, Oliven und Pinienkernen

Baccalà al forno alla calabrese

*Filetto di baccalà con patate, pomodori e cipolla di tropea
caramellizzata, olive e pinoli*

D,L,O

€ 24,00

Empfohlenen Weine und Schaumweine I vini e bollicine consigliati in abbinamento
Grüner Veltliner, Weingut Manni Nössing

€ 4,80 (Glas | bicchiere)

