

## Speisekarte

### Der Chef empfiehlt

#### Degustationsmenü

Drei-Gänge-Menü: <i>Gruß aus der Küche, kalte Vorspeise, Hauptgang, Dessert</i>	30 €
Vier-Gänge-Menü: <i>Gruß aus der Küche, kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang, Dessert</i>	45 €
Sechs-Gänge-Menü: <i>Gruß aus der Küche, kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Sorbet, Hauptgang, Dessert</i>	60 €
Eine Zahlung mit der Privilege-Karte und Gutscheinen ist nicht möglich; der Rabatt mit der Privilege-Karte wird ebenfalls nicht berücksichtigt.	

### Bruschette

Große mediterrane Bruschetta, Focaccia mit <i>Datteltomaten, Taggiasca Oliven, Basilikum, Stracciatella und nativem Olivenöl extra</i>	10 €
Bruschetta mit adriatischen Anchovis, Burratina, <i>Schnittzichorie und Taggiasca Oliven</i>	11 €
Bruschetta aus Buchweizenbrot mit Walnüssen, <i>Bohnen-Hummus und frittierte Pilze (vegan)</i>	9 €

### Unsere tatars

Tatar vom Rind, geräuchertes Eigelb, feiner Salt von knusprigen Artischockenherzen und <i>Petersilien-Mayonnaise</i>	15 €
Tatar von der Wurst, Gemüse al carpione, <i>Mayonnaise mit grobkörnigem Senf, Mais-Focaccia (lokal)</i>	13 €
Tatar vom Thunfisch, Grapefruitsauce, Fenchel und knusprige Pistazienbröseln	16 €
Tatar vom Kürbis, mariniert in Teriyaki-Sauce, <i>hausgemachtes eingelegtes Gemüse und Trüffelmayonnaise (vegan)</i>	10 €

Sehr geehrte Gäste, wir möchten darauf hinweisen, dass der Verzehr von rohem Fisch und Meeresfrüchten trotz Einhaltung von HACCP-Richtlinien und der Bemühungen, streng kontrollierte und stets frische Zutaten von höchster Qualität zu beziehen, ein Infektions- und Vergiftungsrisiko darstellen kann, da ungekochte Zutaten beim Verzehr kein hohes Maß an Sicherheit gewährleisten.

### Salate

Feldsalat, Guanciale, Ei, Schafskäse und Mais-Focaccia	12 €
Schnittzichorie, Taggiasca Oliven, marinierte adriatische Sardellen, Burratina und knuspriges Brot	16 €
Salat mit rohem Thunfisch, Edamame, Wakame-Algen, Ponzu-Dressing und Sesamöl	18 €
Mais, Karotten, Blattsalat, Rucola, Feldsalat, Mozzarella, Oliven, Sellerie	8 €
Gemischter Salat	7 €

### Kalte Vorspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten

Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Kürbis-Zitrusfrüchte-Sauce und Algenkrokant	22 €
Geräucherter Lachs mit feinem Radicchio-Fenchel-Salat	18 €
Stockfischcreme mit Petersilie und Crumble aus schwarzen Oliven	19 €
Garnelen mit Wintergemüsesalat und Granatapfel-Mayonnaise	18 €
Mediterraner Oktopus-Salat	22 €
Austern	7 € / kos
Rohe Scampi	130 € / kg
Vorspeise des Küchenchefs mit rohen und gekochten Meeresfrüchten und Fisch	40 €

Sehr geehrte Gäste, wir möchten darauf hinweisen, dass der Verzehr von rohem Fisch und Meeresfrüchten trotz Einhaltung von HACCP-Richtlinien und der Bemühungen, streng kontrollierte und stets frische Zutaten von höchster Qualität zu beziehen, ein Infektions- und Vergiftungsrisiko darstellen kann, da ungekochte Zutaten beim Verzehr kein hohes Maß an Sicherheit gewährleisten.

### Kalte vorspeisen

Auswahl von Trockenfleischspezialitäten aus der Region, Käse, Radicchio-Dip (lokal)	16 €
Prosciutto San Daniele, Fior di Latte und Grissini <i>Blave di Mortean</i>	16 €
Entenspeck, feiner Wintersalat, Bagoss-Käse, Walnüsse und Holunderbeeren-Dressing	22 €
Kalbfleisch mit Blumenkohl-Mayonnaise, BBQ-Sauce, Grünkohl und Trüffel	18 €
Auswahl von Käsesorten aus der Region mit Radicchio-Dip und Trockenobst	15 €

### Suppen

Rinderbrühe	6 €
Tagessuppe	6 €
„Pasta e Fagioli“ mit Muscheln, <i>Schweinebäckchen und Öl mit wildem Fenchel</i>	10 €

### Warme Vorspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten

Bottoni mit roten Riesengarnelen, <i>Muschel-Bisque, Stracciatella und Basilikum</i>	28 €
Paccheri mit cremiger Scampi-Sauce und marinierten Scampi	28 €
Risotto mit kleinen Pilgermuscheln, <i>Wildfenchel und Zitrone</i>	18 €
Mezze Maniche mit Calamari, Artischocken und Petersilien-Pesto	14 €
Spaghetti mit Teppichmuscheln mit Zitronenduft, Bottarga	27 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten	18 €

Um die Arbeitsorganisation in der Küche zu erleichtern, bitten wir Sie höflich, pro Tisch nicht mehr als drei verschiedene Vorspeisen gleichzeitig zu bestellen.

### Warme vorspeisen

Žlikrofi-Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Majoran-Tofu, Demi Glace aus Wurzeln und Trüffel (vegan)	15 €
»Ooo, ti moja Goričanka«: Graupenrisotto mit Wildfenchelbutter, Zitrone und Rote Bete, marinierte Forelle, Kaviar und Kayak (lokal)	15 €
Risotto mit Steinpilzen, cremiger Topinambur, Öl und Kräuter	17 €
Bauletti mit Barolo-Wein-Ragout, Kartoffelschaum, Demi Glace und Rote Bete	20 €
Kartoffelgnocchi mit Ente, Kürbis und Montasio-Käse	13 €
Fettuccine mit Hirschragout, gebratener Fenchel und sautierte Kräuterseitlinge	13 €
Spaghetti alla carbonara mit frittierte Artischocke	14 €
Paccheri mit Tomatensauce und Stracciatella	12 €

Um die Arbeitsorganisation in der Küche zu erleichtern, bitten wir Sie höflich, pro Tisch nicht mehr als drei verschiedene Vorspeisen gleichzeitig zu bestellen.

### Hauptspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten

Seeteufel mit Sauce aus Fangschreckenkrebsen und Kräuterseitlingen, cremiger Fenchel	32 €
Filet vom Black Cod mit Zitronensauce und Grünkohl	19 €
Kurz angebratener Thunfisch, Fond mit Pilzen und Katsubushi, feiner Puntarelle-Salat und Kapern	29 €
Frittierte Meeresfrüchte, Kürbis, Mayonnaise mit Limette und grünem Tabasco	23 €
Gebratener Oktopus mit Artischockencreme und knusprigem Topinambur	24 €
Weißer Fisch zubereitet auf verschiedene Arten (vom Grill, in Salzkruste, gebacken, gekocht)	95 € / kg
Wilder weißer Fisch zubereitet auf verschiedene Arten (vom Grill, in Salzkruste, gebacken, gekocht)	115 € / kg
Scampi	130 € / kg
Raue Venusmuscheln – Meerestrüffel <i>(nach Verfügbarkeit)</i>	100 € / kg

#### Extras

Jakobsmuschel vom Grill	8 € / kos
Teppichmuscheln <i>(nach Verfügbarkeit)</i>	85 € / kg
Miesmuscheln <i>(nach Verfügbarkeit)</i>	30 € / kg

### Hauptspeisen

Kräuterseitlinge und in Aquafaba gegarter gerösteter Blumenkohl, Bohnenpüree (vegan)	18 €
Rinderhesse mit Jus-Reduktion, karamellisierte rote Zwiebel, Rüben-Terrine und Majoranöl (lokal)	15 €
Ente mit Sauce aus roter Zwiebel und Granatapfel, Pastinaken-Canellone und Kräuterseitlinge	21 €
Tagliata vom Black Angus Rind, Chicorée mit Glasur aus gealtertem Apfelessig	37 €
Im Bier geschmorte Schweinebäckchen, Topinambur und Trüffel	18 €
Rinderfilet mit Kalbshaxen-Jus, würziger Blumenkohl	37 €
Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Apfelessig-Curry-Mayonnaise, frittierte Kartoffelsticks	16 €
Lammrippchen vom Grill <i>(nach Verfügbarkeit)</i>	115 € / kg
Fiorentina-Steak <i>(nach Verfügbarkeit)</i>	100 € / kg
Cowboy-Steak <i>(nach Verfügbarkeit)</i>	105 € / kg
Tomahawk-Steak <i>(nach Verfügbarkeit)</i>	100 € / kg
Tomahawk-Steak vom Kalb <i>(nach Verfügbarkeit)</i>	105 € / kg

#### Saucen

Steinpilzsauce	8 €
Grüne Pfeffersauce	6 €

### Beilagen

Chifeletti - frittierte Kartoffelkipferl	6 €
Kartoffelpüree	6 €
Steakhouse-Kartoffeln	5 €
Mangoldkartoffeln	7 €
Sautierte Kräuterseitlinge	12 €
Gemüse der Saison	7 €

### Desserts

Torte aus dunkler Schokolade, Haselnüsse, Bitterkakao und Haselnusseis (vegan)	8 €
Kastanien-Tarte mit Kaki-Sauce und Milcheis (lokal)	7 €
Kalte Birnen-Fenchelsuppe mit Mousse aus dunkler Schokolade und Mais-Crumble	7 €
Tiramisù	7 €
Apfel-Ganache mit Mandel-Sablé und Zimt-Gel, Haselnussbutter-Eis	8 €
Vanille-Crème-Brûlée mit Schokoladenkeksen	8 €
Millefoglie mit Pistazien-Chantilly-Creme und Himbeeren	9 €
Geschnittenes frisches Obst	6 €
Vanilleeis mit warmer Waldbeerensauce	7 €

Gedeck	3 €
--------	-----

Der Küchenchef Matjaž Šinigoj und seine Kollegen aus der Küche und dem Restaurant wünschen Ihnen einen angenehmen Abend und guten Appetit!