



THE TASTING ROOM

by Marcello Corrado

“EDEN HOLISTIC”

ALLES ROT

Rote Beete / Zwiebelsorbet / Radicchio

HIRSCH

Hirsch mariniert / Knollensellerie / Mandarine

HEIMISCHER KRÄUTERSEITLING

Heimischer Kräuterseitling/ Pfirsich / Gemüsejus /Tamarinde

FETTUCCINE

Pasta “Grano Arso“/ weißer Thun/
Paprika Friggitello / Sansho Pfeffer

SAIBLING

Passeirer Saibling / Aprikose / Eskariol / Daikon

AVOCADO

Eis aus italienischem Bio-Avocado / Tequila / Mais /
Gurke / weiße Schokolade

6 Gerichte 130 €

Weinbegleitung 4 Gläser 50 €

Nicht Alkoholische Begleitung 4 Gläser 38 €

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir aus organisatorischen Gründen das
Degustationsmenü für den gesamten Tisch servieren.

“LOCAL HOMAGE”

ALLES ROT

Rote Beete / Zwiebelsorbet / Radicchio

KALBSBRIES

Karotten-Espuma / schwarzes Zitronenpulver

BROT

Sauerteigbrot mit Bockshornklee / Ziegenkäse / Meerrettich

WACHTEL

Bio-Wachtel vom „Oberfreihof“ in Jenesien / Jakobsmuschel
Thymian-Zabaglione / grüne Bohnen

SPAGHETTO

Heu-Spaghetti “Pastificio Vicidomini“ / fermentierte Almbutter
Fingerlimette / Passeirer Forellenkaviar

REH

Rehrücken / Knollensellerie
Erdbeeren/ Kirschen

5IFTY 8IGHT

Meraner Schokolade / Wacholder / Himbeeren / Zitrone

7 Gerichte 150 €

Weinbegleitung 4 Gläser 50 € / 5 Gläser 60 € / 6 Gläser 70 €

Nicht Alkoholische Begleitung 4 Gläser 38 €

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir aus organisatorischen Gründen das
Degustationsmenü für den gesamten Tisch servieren.