



## 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.