

Ristorantino

Alpin-mediterrane Küche

Authentisch, raffiniert und einfach köstlich!

(19 – 21 Uhr, letzte Bestellung 20.30)

Irma Bowl - Wildkräutersalat - Antipasti

mit 6 Antipasti mit 9 Antipasti

Rindstartar - Artischocken - Sommertrüffel - Paarlprot

Vitello Tonato - Kalbsfilet - Bonito Thunfisch - Kapern

Büffelburrata - Taggiasca Oliven - Amalfi Zitrone - Rosenblüten

Pfifferlingsschaumsüppchen - Rehfilet - Gebackene Petersilie

Zweierlei Jakobsmuschel - grüner Spargel - Spinat - Roter Portwein

Frische Pasta nach Wunsch

Mit Pesto, Aglio-Olio e Peperoncino, all'arrabbiata,
mit Tomaten und Basilikum, mit Kapern und Sardellen oder mit Fleischragout

Schwarzer Quinoa Risotto - Sommergemüse - Kräuter - Olivenöl

Lauwarmer grüner Spargel Salat – Steinpilze – Paarlprot Chips

Bouillabasse riche á la Chef

Edelfische - Krustentierschaum - Sauce Rouille – Crostini

**St. Petersfischfilet - Waffelkartoffeln –
Zitronen-Kapernbutter - Zuckerschoten**

Geschmortes Rinderwangerl - Madeira - Fregola sarda – Gremolata

**Wiener Schnitzel vom Kalb - Kartoffel-Gurkensalat - Preiselbeeren
Tomahawksteak vom Black Angus für zwei Personen
Dreierlei Butter - getrüffeltes Parmesan Pommes frites**

Seeteufel Medaillon – Belugalinsen – Noilly Prat Schaum

Tagesempfehlung Fisch und Fleisch vom Grill!

Pur - mit Kräutern, ausgesuchtem Olivenöl und etwas Meersalz –
aromatisch gegrillt und mit Gemüse serviert. Je nach Gewicht.

Noch etwas dazu?

Pommes– getrüffelte Parmesan Pommes frites
Knackiges Sommergemüse - Frischer Blattspinat
Gebratene kleine Schnittlauchkartöffelchen Euro
Kleiner grüner Beilagen-Salat
Kleiner Wildkräuter Beilagen-Salat

Hausgemachte Sorbetvariation - Kleine Früchteauswahl

Haflinger Himbeeren - Sauerrahmeis - Thymiancrumble - Himbeergel

Maracuja Tiramisù – marinierte Erdbeeren – Baiser

Käseteller

Ausgesuchte, gereifte Käse aus Italien und Frankreich – Chutneys und Mostarden
14,50 Euro bei 3 Sorten / 19,50 Euro bei 5 Sorten

Weinempfehlung

Terlaner Klassisch 2017/18

K.G. Terlan

¾ | € 36,- / ½ | € 26,- / ¼ | € 14,50

Merlot Staffes Riserva 2016/17

Kornellhof

¾ | € 54,- / ½ | € 38,- / ¼ | € 20,50

Die besondere Empfehlung

Cabernet Sauvignon Lafoa 2015

K.G. Schreckbichl

€ 92,-

Am liebsten würden Sie alles probieren, möchten aber abends nicht mehr viel essen? Churchill sagte „Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“ und so bieten wir Ihnen viele Gerichte als ½ oder klassische Portion an.

Gut zu wissen:

Gerne dekantieren wir Ihre Weine zur gewünschten Zeit.

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Auskunft.

Bitte halten Sie den Mindestabstand von 1 Meter anderen Gästen ein.

Unser Ristorantino ist klein, aber ohoo, daher empfehlen wir Ihnen morgens an der Reception einen Tisch zu reservieren. Mittwochs Ruhetag.

Meran, im Herbst 2021