

---

## KALTE VORSPEISEN

---

### **Carpaccio vom Ofensellerie**

Roggenbrot / Frühlingsgemüse / Trüffeldressing  
12

### **Kalbstafelspitz**

Wurzelgemüse / Salsa Verde / Kräuter  
13

### **Gebeizte Forelle**

Tomate / grüne Spargel / Avocado / Puglieser Brot  
14

---

## WARME VORSPEISEN

---

### **Kräuterschaumsuppe**

gebackene Hechtnocke / Spargel / Kohlrabi  
12

### **Risotto**

Ofentomaten / Büffeltopfen / Taggiasche Oliven / Basilikum  
14

### **Spaghettone „Cavalieri“**

Bärlauch / Burrata / geröstetes Brot / Sardellen  
15

### **Ravioli vom Südtiroler Biohuhn**

Kamut / Erbse / Waldpilzfond  
16

---

## HAUPTSPEISEN

---

### **Knusprige Linsen-Quinoa Cannelloni**

Blumenkohl / Alpencurry / geräucherter Tofu  
17

### **Spanferkelschulter**

gebratener Topfenknödel / Spitzkohl / Kümmel / Apfel  
20

### **Seeteufel**

Gnochetti Sardi / Meeresfrüchte / Krustentierfond / Fenchel  
27

### **Toms Klassiker**

Kalbskotelett  
gebackene Kräuterseitlinge / glasierte Karotten  
Kräuter Hollandaise  
ca. 20 Minuten Wartezeit  
32

---

## DESSERTS

---

### **Pfirsich „Bellini“**

Sektsüppchen / geschmorter Pfirsich / Limette  
7

### **Südtiroler Topfen**

Erdbeere / Joghurt / Rhabarbereis  
10

### **Schokolade Brownie**

rote Beete / Schokolade / Himbeere  
11

### **Gloriette Käsevariation**

Chutney / Früchtebrot  
14