

Territorium

Genuss trifft auf Tradition und Nachhaltigkeit
Il piacere incontra la tradizione e la sostenibilità

Menu o. à la carte

Lauwarmer Kalbskopf | Testina di Vitello tiepida

Rote Perlzwiebeln | Maggikraut

Cipolline rosse | levistico

€ 17,00

Weißwein Süsschen | Zuppa di Vino

Eisacktaler Sylvaner | Ricotta-Spinat Tirtl | Zimt

Sylvaner della Valle Isarco | "Tirtl" ripieni con ricotta e spinaci | cannella

€ 13,00

Polenta Knödel | Canederli di Polenta

Reh Ragout | Käse Fonduta | Sellerie

Ragú di capriolo | fonduta di formaggio | Sedano

€ 18,00

Filetsteak vom Rind | Filetto di Manzo

Rosa gebraten | Topinambur | Bacon | Kartoffelblattl'n | Zuckerschoten | Walnuss

Al rosa | topinambur | bacon | "Blattl'n" di patate | taccole | noce

€ 35,00

Butter Brioche | Brioche al Burro

Waldfrüchte Kompott | Zitronen Thymian | Fior di Latte Eis

Composta di frutti di bosco | timo limone | gelato al fior di Latte | miele

€ 12,00

4 Gang | 4 portate € 72,00

5 Gang | 5 portate € 82,00

Menüs können innerhalb 20.45 Uhr bestellt werden
I nostri menu possono essere ordinati fino alle ore 20.45

Gedeck | Brot 2,50€ coperto | pane

—
**FINSTER
WIRT**

HISTORIC RESTAURANT

Tempus

Frische Kräuter
Erbette fresche

Menu o. à la carte

Taleggio Käse | Formaggio Taleggio

Chimichurri | Thymian Mayonnaise | Kresse | Radieschen
Chimichurri | Mayo al timo | crescione | ravanello
€ 16,00

Kresse Schaumsüppchen | Crema di Crescione

Grissino | Culatello di Zibello
Grissino | Culatello di Zibello
€ 13,00

Ravioli

Ricotta Pugliese | Basilikum | Aubergine | Nussbutter | schwarzer Trüffel
Ricotta Pugliese | basilico | melanzane | burro nocciaola | tartufo nero
€ 21,00

Französisches Maishähnchen | Galletto francese

Gebraten | Fenchel | Süßkartoffel | Creme Frâiche | Minze | Petersilie
Arrostito | Finochietto | patate dolci | Creme Frâiche | menta | prezzemolo
€ 29,00

Manjari Schokolade 64% | Cioccolato Manjari 64%

Yuzu Gel | gepuffter Amarant | Sauerampfer Eis
Gel di Yuzu | amaranto soffiato | gelato all'acetosa
€ 13,00

4 Gang | 4 portate € 69,00

5 Gang | 5 portate € 79,00

Menüs können innerhalb 20.45 Uhr bestellt werden
I nostri menu possono essere ordinati fino alle ore 20.45

Gedeck | Brot 2,50€ coperto | pane

—
**FINSTER
WIRT**

HISTORIC RESTAURANT

Piscis & Olus

Fisch und Gemüse in Balance
Pesce e verdure in equilibrio

Menu o. à la carte

Gambero Rosso Porto St. Spirito

Roh | Sardelle vom Kantabrischen Meer | Schwarzer Knoblauch | Gurke | Tomate
Crudo | Acciughe Cantabriche | aglio nero | cetriolo | pomodoro
€ 21,00

Limetten Süppchen | Zuppa al Lime

Chili | Miesmuscheln
Chili | Cozze
€ 14,00

Risotto Novello

Basilikum | Steinbutt | Burrata DOP
Basilico | Rombo | Burrata DOP
€ 19,00

Adlerfisch | Ombrina

Tomate | Oliven | Kapern | Kartoffel | Paprika
Pomodori | Olive | Capperi | Patate | peperoni
€ 33,00

Ananas

Cheesecake Mousse | Pistazie | Kokos-Verbenen Sorbet
Mousse al Cheesecake | pistacchio | sorbetto al cocco e verbena
€ 12,00

4 Gang | 4 portate € 76,00

5 Gang | 5 portate € 86,00

Menüs können innerhalb 20.45 Uhr bestellt werden
I nostri menu possono essere ordinati fino alle ore 20.45

Gedeck | Brot 2,50€ coperto | pane

**FINSTER
WIRT**

HISTORIC RESTAURANT

—
**FINSTER
WIRT**
HISTORIC RESTAURANT

Territorium

Culinary delight meets tradition and sustainability

Menu or à la carte

Lukewarm Veal Head

Red pearl onion | lovage

€ 17,00

White Wine Soup

Sylvaner | spinach-ricotta "Tirtl" | cinnamon

€ 13,00

Polenta Dumpling

Roe deer ragout | cheese Fonduta | celery

€ 18,00

Filet Steak of Beef

Pink roasted | Jerusalem artichoke | bacon | potato "Blattl'n" | mangetout | walnut

€ 35,00

Butter Brioche

Compote of wild berries | lemon thyme | For di Latte ice cream

€ 12,00

4 course € 72,00

5 course € 82,00

Our menus can be ordered until 8.45 p.m.

Setting | bread 2,50€

**FINSTER
WIRT**

HISTORIC RESTAURANT

Tempus

Fresh Herbs

Menu or à la carte

Taleggio Cheese

Chimichurri | thyme mayonnaise | cress | radish

€ 16,00

Cress Soup

Grissino | Culatello di Zibello

€ 13,00

Ravioli

Ricotta Pugliese | basil | eggplant | nuts butter | black truffle

€ 21,00

French Chicken

Roasted | fennel | sweet potato | Crème Fraiche | mint | parsley

€ 29,00

Manjari Chocolate 64%

Yuzu jelly | puffed amaranth | sorrel ice cream

€ 13,00

4 course € 69,00

5 course € 79,00

Our menus can be ordered until 8.45 p.m.

Setting | bread 2,50€

**FINSTER
WIRT**

HISTORIC RESTAURANT

Piscis & Olus

Fish & Vegetables in balance

Menu or à la carte

Gambero Rosso Porto St. Spirit

Raw | Cantabrian anchovy | black garlic | cucumber | tomato
€ 21,00

Lime Soup

Chili | mussels
€ 14,00

Risotto Novello

Basil | turbot | Burrata DOP
€ 19,00

Meagre

Tomato | olive | capers | potato | paprika
€ 33,00

Pineapple

Cheesecake mousse | pistachio | coco-verbena sorbet
€ 12,00

4 course € 76,00

5 course € 86,00

Our menus can be ordered until 8.45 p.m.

Setting | bread 2,50€

**FINSTER
WIRT**

HISTORIC RESTAURANT