

JAKOB & ETHEL IM KLÖSTERLE

Crudités & Peterwurzten-Hummus 12,-

Mangalitzta Lomo "Arche de Wiskentale" 12 Monate, Akazienkapern & Pickles 25,-

Schafkäse Krapfen & Pfefferoni- Zitronendip 12,-

Tomaten, gesalzener Rhabarber & Basilikum 14,-

Rote Beete Carpaccio, Himbeere & Gurke 16,-

Frühkartoffel, Sauerrahm & Bergknoblauch 18,-

Mangold- & Buchweizengratin 22,-

Gegrillter Broccoli, gesalzene Forelle & Brennesselsalz 20,-

Gebackener Saibling, Wildkräuter & Lupine für 2 48,-

Köstliche Igittereien 22,-

Gegrilltes Kitz & Fenchel Barigoule 32,-

Südtiroler Bergkäse & Leinsamenbrot 16,-

Milchsorbet "fior di latte" / Himbeersorbet / Fichteneiscreme 4,5

Ribisl Pavlova 15,-

Hausgemachte Liköre 7,-

*Alle Gerichte sind zum Teilen gedacht und werden in die Tischmitte serviert.

** Da wir ausschließlich mit saisonalen Produkten arbeiten kann es zu geringfügigen Änderungen im Menu kommen.