Saisonkarte

„Winterzeit in der Post“

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe — 7.5
Trüffelöl | Brotchip | Radieserlsprossen

Nudelsackerl — 17.9
Gefüllt mit Birne und Ricotta-Käse | cremige Gorgonzolasoße | karamellisierten Walnüssen | getrocknete Birne

Hausgemachte Wildpflanzerl — 20.9
Gebratene Steinpilz-Serviettenknödel | Rotweinsoß´ | Preiselbeeren | Rahmwirsing

Gefülltes Winterschnitzel [3] — 23.9
Schweineschnitzel in der Breznpanade | gefüllt mit Gorgonzola, Parmaschinken, Rucola und gerösteten Walnüssen | Trüffel-Pommes

Hausgemachtes Hirschgulasch — 24.9
Gebratene Steinpilz-Serviettenknödel | Preiselbeeren | Rahmwirsing

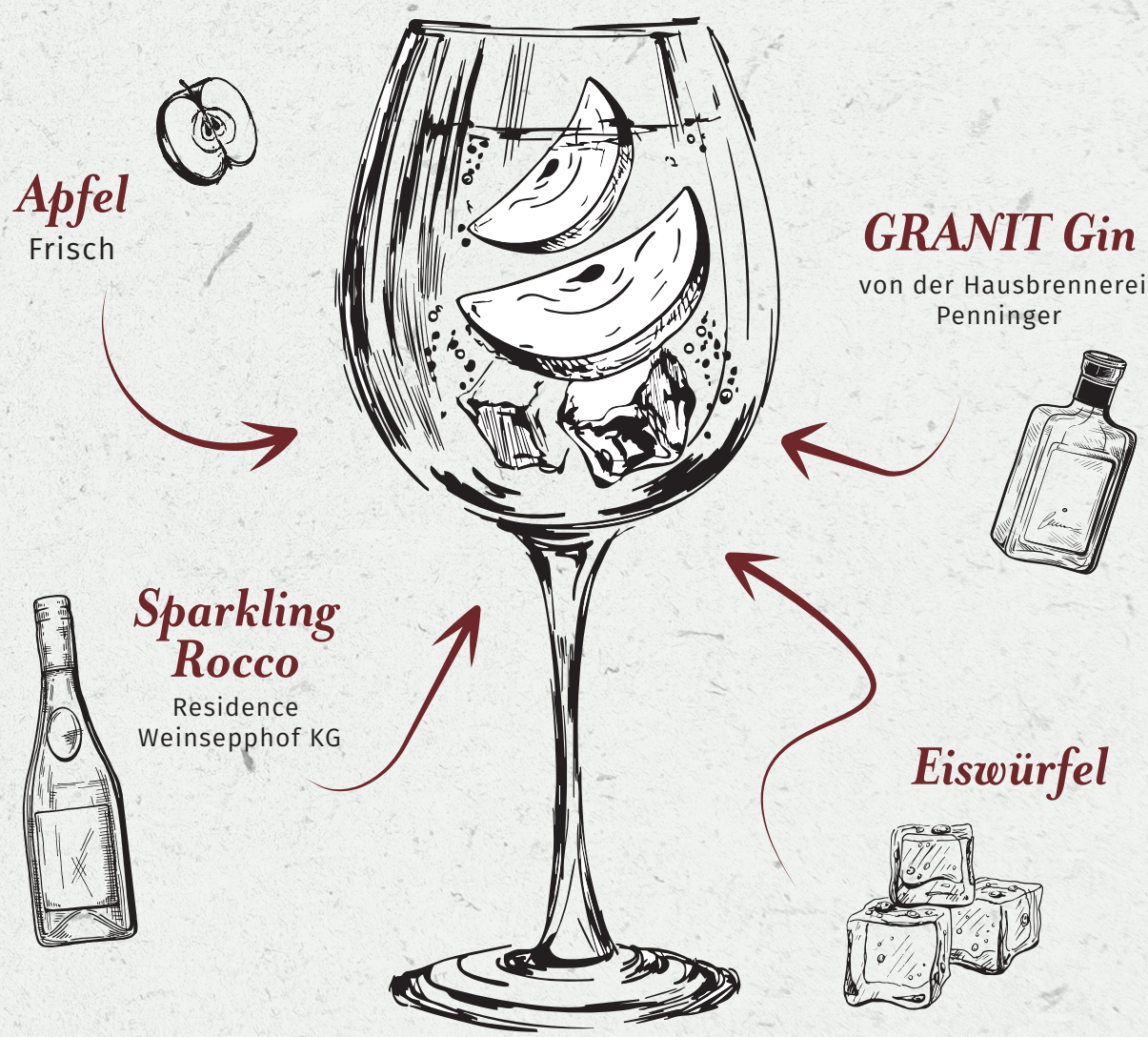
Geschmorter Hirschsauerbraten — 25.9
Preiselbeer-Wacholdersoß´ | glaciertes Wintergemüse | Kartoffel-Maronenkrapferl

Winter Soufflé — 10.9
Kleines Pistazienküchlein | Orangensorbet | Zwetschgenröster

Vegetarisch

Rocco Sprizz

Südtiroler Aperitif-Flair inmitten unserer bayerischen Herzogstadt: Unser Rocco Gin Sprizz bringt uns mit Hilfe seiner leichten Apfelnote und seiner attraktiven roten Farbe ein bisschen mehr in Panoramastimmung. Würde man unserem Rocco das Schreiben überlassen, würde er sich wahrscheinlich wie folgt vorstellen:

Hey, ich bin Rocco. Sparkling Rocco.
Aus süß-säuerlichen Äpfeln gemacht - verführerisch
rot und erfrischend anders. Nicht alkoholisch
und trotzdem eine Party-Bombe!
So don't call me apple juice, call me aperitivo.

Nach kurzer Überlegung war klar, unser Rocco braucht noch einen starken Partner und so vereinten wir ihn mit dem bayerischen GRANIT Gin. Eine Symbiose, wie sie besser nicht sein könnte. Ein fruchtiger Südtiroler, trifft auf einen kernigen Bayern. Verfeinert wird unser Sprizz mit einer Apfelscheibe und Eiswürfeln, denn so schmeckt unser Rocco Sprizz am besten!