

-lich willkommen

Benvenuti

Welcome

Luis
Alm
BAR • RESTAURANT

Kalte Vorspeisen | Antipasti | Cold starters

Antipasti Etagere (für 2 Personen)

- Thunfisch im Sesammantel, Sojasauce, in Pankobrösel gebackene Garnelen mit Sweet-Chilli-Sauce
- Burrata mit süß-sauer Kirschtomaten und hausgemachtem Focacciabrot
- Hirschschinken mit hausgemachten Grissini, geräuchertes Forellenfilet mit Wildkräutersalat

Alzata di antipasti (per 2 persone)

- *Tonno in mantello di sesamo, salsa di soia, gamberi fritti con briciole di pankò e salsa di peperoncino dolce*
- *Burrata con pomodorini in agrodolce e focaccia fatta in casa*
- *Prosciutto di cervo con grissini fatti in casa, filetto di trota affumicata con insalata di erbe selvatiche*

Etagere of antipasti (for 2 persons)

- Tuna in sesame coat, soy sauce, shrimps baked in pankò crumbs with sweet chili sauce
- Burrata with sweet-sour cherry tomatoes and homemade focaccia bread
- Venison ham with homemade grissini, smoked trout fillet with wild herb salad

48,80 (A,B,C,F,G,L,N)

Luisl's Brotzeit (gemischter Aufschnitt)

Merenda di Luisl (affettati misti)

Luisl's snack (selection of cold cuts)

14,30 (G,H)

Tatar vom Rind nach Art des Hauses (100gr) mit hausgemachtem Focacciabrot und gesalzener Cremebutter

Tartar di manzo della casa (100g) con focaccia fatta in casa e burro cremoso salato

Our beef tartar (100g) with homemade focaccia and creamy salted butter

17,80 (A,C,G,M)

Käsevariation von der Käserei Sexten mit hausgemachter Mostarda und Birnenmehlgrissino

Selezione di formaggi del caseificio di Sesto con mostarda fatta in casa e grissino alla farina di pere

Selection of cheese from Sesto dairy with homemade mostarda and grissino made of pear flour

14,90 (A,C,G)

Gebackene Zucchini Blüten gefüllt mit Büffelricotta auf Wildkräutersalat und Trüffelöl

Fior' di zucca pastellati con ripieno di ricotta di bufala su insalatina di erbe selvatiche e olio al tartufo

Fried zucchini blossoms filled with buffalo ricotta served on a salad of wild herbs and truffle oil

15,20 (A,C,G)

Suppen | Minestre | Soups

Schaumsuppe von der Topinamburknolle mit Rosmarinöl und geräucherter Gänsebrust

Crema di topinambur con olio al rosmarino e petto d'oca affumicata

Foam soup of topinambur tubers with rosemary oil and smoked goose breast

€ 9,60 (F,G,L)

Cremesuppe von der roten Beete mit Meerrettichschaum und Ziegenfrischkäsepraline

Crema di barbabietola con spuma di rafano e pralina di formaggio caprino

Creamy soup of beetroot with horseradish foam and goat cheese praline

€ 9,10 (F,G,L)

Luis
Alon

Warme Vorspeisen | Primi piatti | Warm starters

Hausgemachte Tagliolini sautiert in einer Sauce aus Kohlrabi und Chardonnay mit schwarzem Trüffel

Tagliolini fatti in casa saltati in salsa di cavolo rapa e Chardonnay al tartufo nero

Homemade tagliolini sautéed in a sauce of kohlrabi and Chardonnay (white wine) with black truffle

€ 16,20 (A,C,G,L,O)

Hausgemachte Tagliatelle sautiert in einem Pesto aus Trockentomaten und gerösteten Nüssen dazu Tête de Moine

Tagliatelle fatti in casa saltati in pesto di pomodori secchi e noci arrostate con Tête de Moine

Homemade tagliatelle sautéed in pesto of dried tomatoes and roasted nuts served with Tête de Moine

€ 15,20 (A,C,E,G,H)

Hausgemachte Petersilien-Tortelli gefüllt mit Kräuterseitlingen und Burrata auf Karottencreme und Kalbsjus

Tortelli al prezzemolo fatti in casa ripieni di cardoncelli e burrata su crema di carote e fondo di vitello

Homemade parsley tortelli filled with king oyster mushrooms and burrata served on carrot cream and veal jus

€ 15,40 (A,C,G,L,O)

Hausgemachte Cavatelli sautiert in Sauce aus roten Paprika und Noilly Prat mit Oktopus und Taggiasca-Oliven

Cavatelli fatti in casa saltati in salsa di peperoni rossi e Noilly Prat con polpo e olive taggiasche

Homemade cavatelli sautéed in a sauce of red pepper and Noilly Prat with octopus and Taggiasca olives

€ 15,60 (A,B,C,D,L,R)

Risotto vom Carnarolireis mit Zirbenduft dazu geschmorte Hirschwangen und frische Johannisbeeren

Risotto Carnaroli al profumo di pino con guance di cervo brasate e ribes freschi

Risotto Carnaroli with pine flavour served with braised deer cheeks and fresh currants

€ 18,60 (G,L,O)

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Vorspeisen auch gerne als Hauptspeise (Aufpreis € 3,00).

Su richiesta serviamo i nostri primi piatti anche come secondo (supplemento di € 3,00).

We serve our warm starters also as main dishes (surcharge of € 3,00).

Hauptspeisen | Secondi piatti | Main dishes

In Lagrein mariniertes Rinderfilet mit hausgemachten Kartoffelwedges, Babykarotten und Rotweinjus

Filetto di manzo marinato in Lagrein con wedges di patate fatte in casa, carotine e salsa al vino rosso

Beef filet marinated in Lagrein (red wine) served with with homemade potato wedges, baby carrots and red wine jus

€ 34,20 (G,L,O)

Geschmorte Rindswange auf Polenta aus Storo und wildem Brokkoli dazu geröstete Mandelfilets

Guancia di manzo brasato su polenta di Storo e broccoli selvatici con mandorle arrostate

Braised beef cheek served with polenta di Storo and wild broccoli and roasted almonds

€ 26,70 (A,G,H,L)

Gebratenes Lammnüsschen mit Romanescogemüse, Novellekartoffeln und Rosmarinjus

Noce d'agnello grigliata con romanesco, patate novelle e salsa al rosmarino

Grilled flank of lamb with romanesco vegetables, new potatoes and rosemary jus

€ 26,40 (G,L,O)

Rückensteak vom Bio-Kalb aus Südtirol mit hausgemachten Kartoffelwedges und mariniertem Wildkräutersalat

Lombata di vitello biologico dell'Alto Adige con spicchi di patate fatti in casa e insalata di erbe selvatiche marinate

Sirloin steak from organic veal from South Tyrol with homemade potato wedges and marinated wild herb salad

€ 28,20 (G)

Gebratenes Zanderfilet auf hausgemachter Guacamole und sautiertem Chicorée

Filetto di luccioperca grigliato su guacamole fatta in casa con cicoria saltata

Grilled pike-perch fillet served on homemade guacamole with sautéed chicory

€ 27,20 (D,G)

Tatar vom Rind nach Art des Hauses (200gr) mit hausgemachtem Focciabrot und gesalzener Cremebutter

Tartar di manzo della casa (200g) con focaccia fatta in casa e burro cremoso salato

Our beef tartar (200g) with homemade focaccia and creamy salted butter

€28,80 (A,C,G,M)

Brotkorb • cestino di pane • bread basket

€ 3,00

Dessert / Dolce / Dessert

Pochierte Vanillecreme auf Schokoladencookies und Bananen-Karamell
Crema alla vaniglia affogata su biscotti al cioccolato e caramello alla banana
Poached vanilla cream on chocolate cookies and banana caramel

€ 9,50 (C,G)

„Der Steinpilz“: Duette aus Waldfrüchtecreme und Mascarpone-Mousse im Schokoladenmantel auf Kakaocrumble und frischen Beeren (für 2 Personen)
„Il porcino“: Bis di crema ai frutti di bosco e mousse al mascarpone in mantello di cioccolato su crumble al cacao e frutti di bosco freschi (per 2 persone)
„The Porcino Mushroom“: Duo of wild berry cream and mascarpone mousse in a chocolate coating served with cocoa crumble and fresh wild berries (for 2 people)

€ 14,60 (A,C,G)

Mit Orangenholz leicht geräuchertes Pfirsichmousse auf Pistazienkrumen und Aprikosengelee

Mousse di pesca leggermente affumicata con legno d'arancio su crumble di pistacchi e gelatina all'albicocca

Peach mousse slightly affumicated with orange wood served with pistachio crumble and apricot jelly

€ 9,80 (G,E,H)

Geeister Kaiserschmarrn mit karamellisiertem braunem Zucker auf geschmorten Portweifeigen und hausgemachter Schokoladensauce

Kaiserschmarrn ghiacciato con zucchero di canna caramellato su fichi brasati al porto e salsa al cioccolato fatta in casa

Iced „Kaiserschmarrn“ with caramelized brown sugar served on figs braised in port wine and homemade chocolate sauce

€ 10,20 (A,C,G,O)

Käsevariation von der Käserei Sexten mit hausgemachter Mostarda und Birnenmehlgrissino

Selezione di formaggi del caseificio di Sesto con mostarda fatta in casa e grissino alla farina di pere

Selection of cheese from Sesto dairy with homemade mostarda and grissino made of pear flour

€ 14,90 (A,G,H,M)

Rum & Whiskey

Rhum Dolomiti.....	€ 10,00
Rum Diplomatico Reserva Exclusiva.....	€ 8,00
Puni Sole The Italian Malt Whisky.....	€ 11,00
Caol Ila - Single Malt 12y.....	€ 9,00

Für unsere kleinen Gäste

Per i nostri piccoli ospiti

For our little guests

Maccheroni/Spaghetti mit Tomatensauce

Maccheroni/Spaghetti al pomodoro

Maccheroni/Spaghetti with tomato sauce

€ 7,20 (A)

Maccheroni/Spaghetti mit Ragout

Maccheroni/Spaghetti al ragú

Maccheroni/Spaghetti with ragout

€ 7,20 (A,L,M)

Würstel mit Pommes

Wurstel con patatine fritte

Sausages with fries

€ 9,40

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes

Milanes di vitello con patatine fritte

Escalope from veal with fries

€ 13,80 (A,L)

*Luis
Alon*

Allergene | Allergeni | Allergens

A Getreide Gluten | *cereali glutine* | grain gluten

B Krebstiere | *crostacei* | crustaceans

C Eier | *uova* | eggs

D Fisch | *pesce* | fish

E Erdnüsse | *arachidi* | peanuts

F Soja | *soja* | soy

G Milchprodukte | *latticini* | dairy products

H Schalenfrüchte | *frutta con guscio* | nuts

L Sellerie | *sedano* | celery

M Senf | *senape* | mustard

N Sesamsamen | *semi di sesamo* | sesame seeds

O Schwefeldioxid | *anidride solforosa* | sulfur dioxide

P Lupinen | *lupini* | lupins

R Weichtiere | *molluschi* | mollusks

Offene Weine | Vini sfusi | Bulk wines



Schaumwein | *Vino frizzante* | Sparkling wine

Franciacorta Brut Cuvee N.7 Docg	€ 6,00
Lo Sparviere	
Prosecco di Valdobbiadene Docg Brut Col de l'utia.....	€ 4,00
Prapian	
Prosecco Rosé Brut	€ 5,00
Le Colture	

Weißweine | *Vini bianchi* | White wine

Weißburgunder Finado Doc.....	€ 4,00
Kellerei Andrian	
Pinot Grigio Doc.....	€ 4,00
Elena Walch	
Lugana Doc.....	€ 4,00
Ca' Lojera	
Chardonnay Doc.....	€ 4,00
Kellerei Tramin	
Gewürztraminer Doc.....	€ 5,00
Landesweingut Laimburg	

Rotweine | *Vini rossi* | Red wine

St. Magdalener Malanders Doc	€ 4,00
Weingut Pitzner	
Blauburgunder Fuxleiten Doc.....	€ 5,00
Weingut Pfitscher	
Lagrein Doc	€ 5,00
Ansitz Waldgries	
Valpolicella Superiore Ripasso Monti Garbi Doc.....	€ 5,00
Tenuta Sant' Antonio	

