Lassen Sie sich von Mirko & seinem Team überraschen:

Sichelburg-Überraschungsmenü 3 Gänge	€ 54.00	(Fischmenü € 58.00)
Sichelburg-Überraschungsmenü 4 Gänge	€ 66.00	(Fischmenü € 72.00)
Sichelburg-Überraschungsmenü 5 Gänge	€ 81.00	(Fischmenü € 87.00)

Bestellungen für das 4- bzw. 5-Gänge Menü werden bis 13.15 Uhr bzw. 21 Uhr entgegengenommen.
Art des Menüs einheitlich für den Tisch.

Oder wählen Sie à la carte:

GEARN G'ESSN

Gibochna Erdepflblattlan mit Bauern-Sauerkraut
luftgetrockneter und hausgeräucherter Schinken
vom heimischen Rind — € 15.90

Abgeschmolzene Puschtra Graukäse-Pressknödel
lauwarmer Kümmel-Krautsalat | Schnittlauchöl — € 15.60

Schlutzkrapfen aus Bioroggen von der Meraner Mühle
gefüllt mit frischem Blattspinat und Ofentopfen
braune Butter | Südtiroler Bergkäse — € 16.30

Wiener Schnitzel vom Südtiroler Kalb
Pommes Frites oder Röstkartoffel
hausgemachte Preiselbeermarmelade — € 29.00

Geröstel von der geschmorten Spanferkelstelze, kleinen Kartoffeln, Pfifferlingen, Majoranfond
knuspriger Bauchspeck | gebackene Zwiebel
marinierter Kümmel-Krautsalat — € 26.50

RESTAURANT sichelburg

www.sichelburg.it

RESTAURANT sichelburg

Ausgewähltes Qualitätsbrot mit zwei hausgemachten Aufstrichen
Euro 4.00 pro Brotkorb

Sollten bestimmte Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,
teilen Sie dies bitte unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

STARTER

Sichelburg's „Köschtalan“ *(kleine Kostproben, mind. 2 Personen)*
Kartoffelblattl mit Sauerkraut
Beef-Tatar in der Filoteig-Tüte
Karotten-Kokos-Chili-Schaumsuppe mit Tiefseegarnele
Bioroggen-Tirtel | Sichelburgs hausgemachter Speck
Mini-Tartelette mit Ziegenkäse “Goasglick”, eingelegte Pfifferlinge
Südtiroler Qualitätsbrot mit Zweierlei Aufstrich € 26.50 pro Pers.

Würziger Tatar vom Puschtra Fleckvieh
Mozzarella aus Büffelmilch | Crumble vom hausgemachten Breatl
Eis aus vier Senfsorten | getoastete Focaccia € 23.50 (als Vorsp., ca. 160 g)
€ 31.50 (als Haupt., ca. 220 g)

Tataki vom Gelbflossenthunfisch
asiatischer Gemüsesalat | Ponzu | Ingwer | Jalapeno-Dressing
Avocado „Hass“ | gerösteter Sesam € 23.50

Burratina Pugliese und geschmorter Oktopus
Olivenöl-Sauerteig-Ciabatta | Zweierlei Tomate
Gartenkräuter-Salat | Bergbasilikum | Pfirsich € 21.50

„Anchoa Nardin“
Sardellenfilets in der Dose der Familie Nardin von bester Qualität
serviert mit knuspriger Bruschetta und französischer Salzbutter € 14.50

Gemischter bunter Salat € 7.00

RESTAURANT
sichelburg
www.sichelburg.it

SUPPEN

Karotten-Kokos-Chili-Schaumsuppe
argentinische Garnele | Soba-Nudeln | Frühlingslauch € 14.90

Suppe aus frischen Erbsen und Brennessel
Kamut-Tortellini | Büffelricotta-Brennesselfüllung € 14.50

VORSPEISEN

Bio Zitronen-Cavatelli
Mies- und Venusmuscheln | Garnele und Garnelenfond
konfierte Datterinotomaten | Taggiasche Oliven € 19.50

Risotto Carnaroli extra bio Tenuta Castello
Krustentierfond | gebratene Jakobsmuschel
Amalfizitrone | Rucola € 21.30

Kartoffel-Brennessel-Teigtaschen
Füllung vom Maibock *(junger Hirsch)*
Gremolata | Schüttelbrot | Schwarzbeere | Pfifferlinge € 18.90

Die warmen Vorspeisen können auch als große Portion bestellt werden, Aufpreis € 3.50

HAUPTSPEISEN

Tiefseegarnelen und asiatisches Gemüse vom Wok
gelber Thaicurry-Sud | gedämpfter Jasminreis
getoastete Chili-Cashewnüsse € 31.50

Kalbsrückensteak mit grüner Pfeffer-Senfkruste
wilder Brokkoli | Selleriecreme
Karotte | Mandelpraline € 33.50

Zweierlei vom Black Angus Rind:
Entrecote und geschmortes Shortrip-Ragout
sautierte Südtiroler Pilze | gebrannte Schalotte
knusprige Kartoffelsticks € 36.50

<u>Für 2 Personen:</u>

- **T-Bone Steak von der polnischen Färse *(ca. 1.2 kg)***
  Das T-Bone Steak wird in zwei Gängen serviert; zuerst das weiche Filet und anschließend das Roastbeef € 10.50 pro 100g
- **Tomahawk vom englischen Hereford Bullen *(ca. 1 kg)***
  Das Tomahawk ist bekannt für ihre feine Marmorierung und wird mit dem Knochen gebraten € 10.50 pro 100g

Das T-Bone und das Tomahawk werden mit folgenden Beilagen serviert:
Allerlei Gemüse der Saison | Pustertaler Bauernkartoffel
Barbecuesauce | Sauerrahmdip | Schwarzkümmelsalz

RESTAURANT sichelburg www.sichelburg.it