

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

Schlutzkrapfen aus Bioroggen von der Meraner Mühle

gefüllt mit frischem Blattspinat und Ofentopfen
braune Butter | Südtiroler Bergkäse

€ 15.80

Wiener Schnitzel vom Südtiroler Kalb

Pommes Frites oder Röstkartoffel
hausgemachte Preiselbeermarmelade

€ 29.00

Geröstel von der geschmorten Spanferkelstelze, kleinen Kartoffeln und Majoransaftl

knuspriger Bauchspeck | gebackene Zwiebel
marinierter Kümmel-Krautsalat

€ 24.50

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)*

Kartoffelblattn mit Sauerkraut

Beef-Tatar in der Filoteig-Tüte

Spargel-Bärlauch-Schaumsuppe mit Tiefseegarnele

Bioroggen-Tirtel | Sichelburgs hausgemachter Speck

Mini-Tartelette mit gepfeffelter Orangengurke, Kichererbsen-Hummus

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 € 22.50 (als Vorsp., ca. 160 g)

€ 29.50 (als Haupt., ca. 220 g)

Sashimi vom schottischen Lachs

Karottenvariation | grünes Thaicurry

Avocado „Hass“ | Beurre blanc Dashi

€ 22.50

Lauwarmer geschmorter Oktopus

Perntalerhof Kartoffel x2 | Tomatenstaub

Pinienkerne | Babyspinat | Olivenöl-Ciabattachips

€ 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

SUPPEN

Spargel-Bärlauch-Schaumsuppe

Wachtelei | Ricotta-Gnocchetti | weißer Stangenspargel

€ 14.50

Tom Kha Gai Suppe

(asiatische Suppe aus Kokosmilch und Zitronengras)

Wakamealgen | asiatisches Gemüse

argentinische Garnele | Soba-Nudeln

€ 14.90

VORSPEISEN

Bio Zitronen-Cavatelli

Mies- und Venusmuscheln | Garnele und Garnelenfond
konfierte Datterinotomaten | Taggiasche Oliven

€ 19.50

Bärlauch-Pesto-Taglierini

Stracciatella di Burrata | Puttanesca-Sauce
marinierter Alpensaibling "Trota Oro"

€ 19.00

Gefüllte Kartoffelpralinen und konfierte Entenkeule

Blattspinat-Creme | Entenspeck | Birne
Gremolata | Schüttelbrot

€ 18.90

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

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Steinbuttfilet

handgedrehte Frühlingsrolle | Trockentomaten-Paprika-Ragout
Aubergine | Pimentos de Padron (*spanische Peperoniart*)

€ 33.50

Kalbsfilet und Garnele vom Holzkohlegrill

Kräuterseitlinge (*gezüchtete Pilzart*) vom Kirnighof in Aldein
weißer Stangenspargel | Zucchini | Mandelpraline

€ 35.50

Ribeye vom Südtiroler Rind

Topinambur | grüner Spargel | gebrannte Schalotte
Kresse-Chimichurry (*alpine Kräutersauce*)

€ 36.50

Für 2 Personen:

- T-Bone Steak von der polnischen Färsse (*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