



SPEISEKARTE

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden begleitet von Olivenöl und Brot

Vitello Tonnato Kalbstranchen aus der Nuss Thunacreme Kapern Rosenkohlblätter Granatapfel	17 €
Graved Lachs – Carpaccio – frisch aus der Beize Soja Kürbis Bunte Beete Curryknusper Meerrettich wahlweise mit Keta-Kaviar – pro 10 g	16 € +10 €
Fernweh: Schinken aus Italien Hauchdünn & im Zollhaus tranchiert: Coppa Warme, geröstete Weintrauben Milde Oliven	15 €
Zollhaus Antipasti <Herbstgarten> Bunte Antipasti des Hauses Oliven Granatapfel	14 €
Puristisch: Burrata Dicke, fette, cremige Kugel, bietet sich an zum Teilen Lauwarmes Ragout: Dörrtomaten Trüffel Provenzalisches Olivenöl Pinienkerne lauwarmes Brot	22 €
Großer Herbstsalat Endivie Radicchio Chicorée Feldsalat Himbeer-Balsamico-Dressing Tomate Gurke Walnüsse mit hauchdünnem Schinken mit haus-gebeiztem Lachs mit Streifen vom Maishähnchen mit Streifen vom Rind mit Gambas	15 € +6 € +8 € +8 € +12 € +10 €



Hauptgänge

Herbstliche Rigatoni 19 €

Maishähnchen | Kürbis | Ricotta
Thymian | Wildpilze | Spinat | wahlweise auch vegetarisch

Classic: Ragù alla Bolognese 18 €

vom Kalb | 6 Stunden geschmort | Linguine | Pecorino

Linguine Gamberoni 29 €

Riesengarnelen | Kirschtomaten | Chili | Knoblauch

Südtirol: Ricotta-Knödel 25 €

Kürbis | Ricotta | Wildpilze | Braune Butter | Pecorino

Puristik: Trüffel 26 €

Linguine | Frischer Trüffel | leichter Rahm | Parmigiano D.O.P.

Kreiner's Herbstbraten 30 €

Zerschmelzender Braten | Steinpilzjus
Südtiroler Brotknödel | Herbstliche Pilze | Tomate | Rosenkohlblätter

Tagliata vom Kikok-Maishähnchen 27 €

Blattsalate | Herbstliche Pilze | Rosmarinöl | Coppa | Balsamico
„Kürbis-Crôutons“

Hirschragout aus heimischen Gefilden 26 €

Südtiroler Brotknödel | Waldpilze | kleiner Herbstsalat

Vom Grill

Rinderfilet 200 g 36 €

Saftiges Maishähnchen, auf der Haut gebraten 26 €

Gambas, 8/12 ca. 200g 29 €

Surf 'n' Turf 32 €

Tagesfisch ~ €

Tageswild-Angebot ~ €

Chateaubriand für 2 und mehr. 18 € / 100g

Dazu servieren wir

Geschwenktes Herbstgemüse | Petersilien-Schmelzkartoffeln

Zollhaus-Kräuterbutter



Dessert

Panna Cotta: Bircher Müsli

12 €

Geeiste Schokolade | Granny Smith Apfel
Hafer | Mandel | Zitrone

Auswahl von Hartkäsen

15 €

Konfierte Weintraube | herbstliches Obst | Pflaumensenf



DAS ZOLLHAUS HERBST-MENU

Graved Lachs – Carpaccio
frisch aus der Beize
Soja | Kürbis | Bunte Beete
Curryknusper | Meerrettich

Kreiner's Herbstbraten
Zerschmelzender Braten | Steinpilzjus
Südtiroler Brotknödel | Herbstliche Pilze
Tomate | Rosenkohlblätter

Panna Cotta: Bircher Müsli
Geeiste Schokolade | Granny Smith Apfel
Hafer | Mandel | Zitrone

Menü - 49 €
mit Kaviar + 10 €
mit Tagliata als Zwischengang +15 €



MITTAGSKARTE

Kreiner's Mittagstisch wechselndes Tagesgericht gesund, leicht, schnell, sättigend	~ €
Vitello Tonnato Kalbstranchen aus der Nuss Thunacreme Kapern Rosenkohlblätter Granatapfel	17 €
Schnitzel Vienna Schwein Kartoffel- Gurkensalat mit Essig & Öl	20 €
Classic: Ragù alla Bolognese vom Kalb 6 Stunden geschmort Linguine Pecorino	18 €
Puristik: Trüffel Linguine Frischer Trüffel leichter Rahm Parmigiano D.O.P.	26 €
Herbstliche Rigatoni Maishähnchen Kürbis Ricotta Thymian Wildpilze Spinat wahlweise auch vegetarisch	19 €
Hirschragout aus heimischen Gefilden Spätzle kleiner Herbstsalat	20 €