

# Philosophie

Frische und saisonale Produkte  
von nachhaltigen, lokalen Produzenten  
verarbeitet zu raffinierten Gerichten

## DIESE WOCHE FRISCH VON FELD & WEIDE

FREILANDEIER VOM EGGERHOF

SPECK VON METZGEREI TROCKNER

100% RINDFLEISCH VON METZGEREI AMORT

Google Play



Download the app, switch on  
the camera & the menu is  
quickly translated into any  
language

App Store



Téléchargez l'application,  
allumez l'appareil photo et le  
menu est rapidement traduit  
dans toutes les langues



LÖWENHOF



FRISCH & LOKAL

*Fresh kitchen*

12:00 - 14:15

18:30 - 21:15

*Pizza*

17:00 - 23:00

*Special*  
Dolomiten  
Wagyū

# Aperitivi & Spuntini

Für die schönsten Momente

ab 17.00

## Aperitif

Bratapfel-Preiselbeerspritz Hausgemachter Bratapfel-Sirup, Prosecco, Soda & Zitrone	7,9
Prosecco Montelvini	5,1
Haderburg Pas Dose	8,4
Franciacorta Berlucchi '61	8,9
Bier: Finix's American Pale Ale: Theory trüb, fruchtig & cremig	4,9

## Weißwein DOC

Pinot Grigio 2023, Strasserhof, Neustift	5,5
Kerner 2023, Köfererhof, Neustift	5,6
Riesling vom Kalk 2023, Jülg, Pfalz-Deutschland	6,5
Lugana Pansere 2023, Fraccaroli, Verona	5,4

## Roséwein

Bardolino Chiaretto 2023, Cavalchina	5,4
--------------------------------------	-----

## Rotwein

Vernatsch Glögglhof 2022, Glojer, Eppan	5,0
Pinot Nero Flora 2021. Girlan	6,5
Lagrein ris. 2021, Pfannenstiel, Bozen	8,3
Cabernet Sauvignon Wassererhof, 2020, Völs	7,3

## Spuntini

Focaccia Classic	6,8
Olivenöl, Rosmarin & Fleur de sel	
Focaccia für zwei 	20,7
Focaccia, Rohschinken aus Parma DOP, dreierlei Oliven & Brimi Mozzarella	



GETRÄNKE MENÜ



12:00-14:15

18:30-21:15

# Fresh Kitchen

FrISChe und saisonale Gerichte

-  *Glutenfrei*
-  *Vegetarisch*
-  *Laktosefrei*

## Kalte Vorspeisen

**Südtiroler Rindstarter** 100 g | 18,9  
Salzbutter, Neustifter Zwetschgen & getoastetes Brot 160 g | 22,5

**Burrata** 16,5  
Berglinsen, zweierlei von der Karotte & Granatapfel  

**Südtiroler Räucherteller** 17,5  
Hirschschinken, Bresaola, Kaminwürzen, Bauernschinken, Südtiroler Speck, Bergkäse, Gewürzgurken & Meerrettich

## Lieblings Pasta

**Penne oder Bavette** 13,9  
Frisch gekocht mit Sauce nach Wahl: Tomaten-Mozzarella, Bolognese, Pesto oder Carbonara

## Suppe

**Blumenkohlcremesuppe** 10,9  
Safran & Lauch  

## Warme Vorspeisen

**Tagliolini Cacio e Pepe** 27,9  
schwarzer Alba Trüffel 

**Kartoffelteigtaschen** 17,9  
Birne, Brimi-Ricotta & Zwiebel-Lagreinbutter 

**Ravioli mit Radicchio** 17,9  
vom Tschiedererhof, Portweinreduktion & gebrannte Mandeln 

**Risotto Carnaroli** 17,5  
Orangenbutter, Ziegenkäse & Rosmarin  

### Gönn' dir was

Wähle dein persönliches

3-Gang Menu

1 Hauptspeise  
(ausgenommen Rib Eye & Wagyu)  
plus 2 weitere Gerichte  
von unserer Karte

59 €



# Fresh Kitchen

Alles nach deinem Geschmack

## Hauptspeisen

**Buntes Gemüse in der Kupferpfanne** 18,9  
Büffelmozzarella, frischer Pesto  
& geröstete Walnüsse



**Alpensaibling** 28,9  
Kartoffelwürfel, Shiitakepilze  
& Curry-Zitronengras-Sauce



**Lammkotelett** 31,9  
Rote Beete, Quinoa, Salsa Verde & Jus



**Rindsfilet** 39,9  
buntes Wintergemüse, Selleriecreme  
& Rosmarinkartoffeln



## vom GRILL

**Rindsflank Steak Ocean Beef** 29,9  
ca. 300g



**Südtiroler Rib Eye ca. 350g** 39,9



**Roastbeef Ocean Beef 250g** 31,9



dazu serviert

**2 Beilagen**

Kräuterkartoffeln & gemischtes Gemüse

**3 Dips**

Salsa Verde, pikanter Tomaten Dip  
& Sauerrahm Dip

## Burger

**Blackburger** 19,9  
100% Rindfleisch, Bergkäse, Rotkohl,  
Speckstreifen, frischer Salat,  
Meerrettichsauce & Kartoffelspalten



**Salatbuffet**

regionale Salate, Kräuter,  
Körner, Dressings,  
Öle & Balsamico

6,8

# Dolomiten-Wagyū

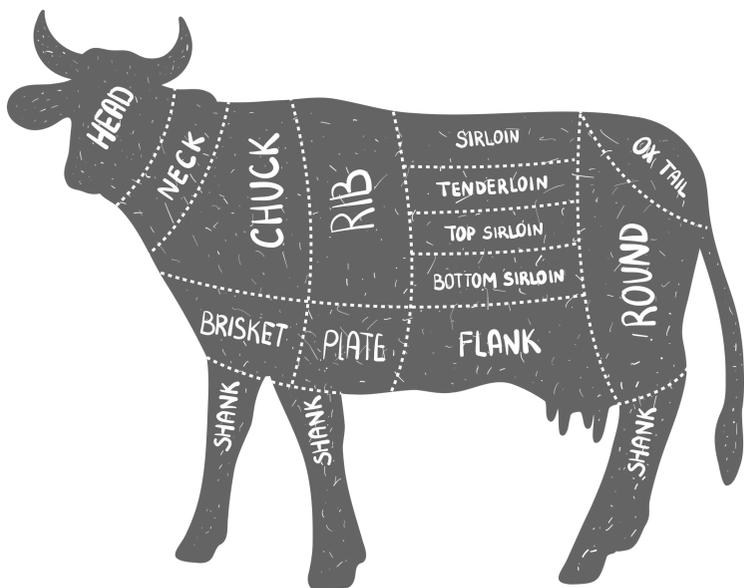
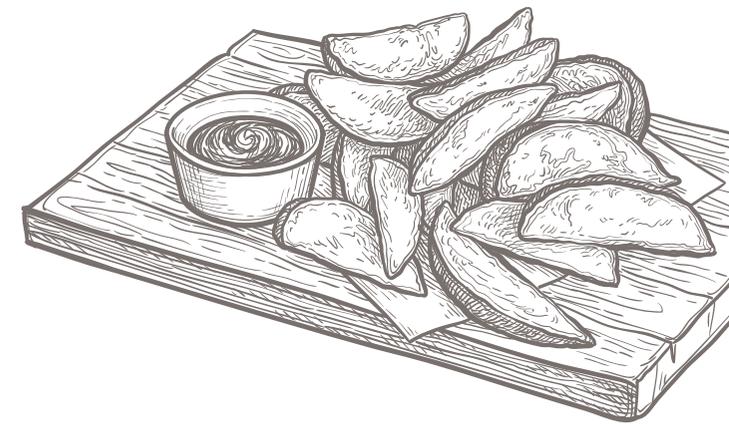
LIMITIERTE STÜCKZAHLEN

## Herkunft

Markus Rier züchtet am Gschtraffhof in Kastelruth Wagyū Rinder.

Dieses Fleisch zeichnet sich durch seinen besonders intensiven Geschmack aus, der auf die Südtiroler Kräuterwiesen zurückzuführen ist und natürlich der typischen Besonderheit der Rasse Wagyū.

Einzigartige Zartheit – mit dem typischen Aroma und der klassischen Marmorierung.



## Picanha

Zartes Hüftsteak

ca. 230 gr | 49,9



## Chuck Flap

Zuschnitt aus dem Rindernacken

ca. 200 gr | 36,9



Zu jedem Fleisch reichen wir:

## Beilagen

Kartoffelspalten

Hofgemüse

## hausgemachte Dips

Pikanter Tomaten Zwiebel Dip

Sauerrahm Dip

Salsa Verde