

TARTARE

THE TYROLEAN CUT

Tatar vom Tiroler Rinderfilet

- Alpine Sauce
- 150 g 24.⁹⁰
*6

Wein: Pinot Noir

SUNSET BITES

Lachstartar • Avocado • Mango

150 g 19.⁹⁰
*4

Wein: Sauvignon

SCHÜSSELN & GRÜNZEUG

BBQ ANGUS BLAZE

Angus-Rindstreifen • Reis • Edamame
• marinierte Zwiebeln • knusprige
Zwiebeln • Karotten-Julienne • Mais
• Sesam

Sauce: geräucherte Joghurt-BBQ-Sauce
21.⁰⁰
*3, 5, 8

Wein: Lagrein

Bier: Kwak

STRIP & DIP

Gegrillte Hähnchenstreifen •
Blattsalatmix • Cherrytomaten
• gegrillte Zucchini • Avocado •
Kichererbsen • Sesam

Sauce: Kräuter-Joghurt 16.⁹⁰

*2, 3, 5

Wein: Chardonnay

Bier: Kronen

NORDIC MOOD

Lachs • Reis • Avocado • Mango •
Gurke • Edamame • knusprige Zwiebeln
• Sesam • Nori-Streifen

Sauce: Kräuter-Joghurt 19.⁹⁰

*2, 3, 4, 5, 8

mit Garnelen + 3.⁸⁰

*13

Wein: Pinot Blanc

Bier: Hefeweizen

Brotkorb +3.⁵⁰

Gedeck ohne Bestellung +3.⁰⁰

STEAKS

CRYSTAL MAGIC FILLET

Rinderfilet
230 g 29.⁹⁰

Wein: Pinot Noir

RIBEYE DE LA PAMPA

Ribeye aus Uruguay
250 g 32.⁰⁰ | 500 g 55.⁰⁰

Wein: Cabernet Sauvignon

HOF TAGLIATA

Südtiroler Entrecôte
250 g 26.⁰⁰

Wein: Lagrein

SAUCEN

FLEISCHSAUCEN

Chimichurri 2.⁵⁰
Steinpilzrahmsauce 4.⁵⁰ *3
Grüner Pfeffer 3.⁰⁰

BEILAGENSAUCEN

Blauschimmelkäse 3.⁵⁰ *3
Rauchige BBQ-Sauce 2.⁰⁰
Süß-Sauer 1.⁵⁰
Vegane Kräuter-Mayo 2.⁵⁰

MIT KNOCHEN

GIANT'S TOMAHAWK

Hochrippe (900-1600 g)
100 g / 9.⁵⁰

Wein: Lagrein Riserva

BRIGID PORTERHOUSE

Irishes Rindfleisch (900-1600 g)
100 g / 9.⁵⁰

Wein: Cabernet Sauvignon

HONIG BBQ RIPPELEN

Schweinerippen in Honig mariniert 22.⁰⁰
*6

Wein: Lagrein

BEILAGEN

GEMÜSE

Gegrilltes Gemüse 8.⁵⁰
Gemüsesalat 7.⁵⁰
*3

KARTOFFELN

Frittierte Süßkartoffeln 6.⁵⁰
Gebackene Drillinge 6.⁵⁰
Frittierte Crispers 5.⁵⁰
Pommes Frites 5.⁰⁰
Bratkartoffeln 7.⁰⁰
*3

FRIED SELECTION

Onion Rings, Nuggets, Mozzarella-Sticks und Pommes 17.⁹⁰

Wein: Gewürztraminer

BURGER

ITALIAN DREAM

Parma-Rohschinken • Burrata •
Tomate • Rauke • Parmesan-Crouton •
1000-Island-Soße • Rindfleisch 18.⁵⁰
*3, 5, 8

Wein: Chardonnay

Bier: Hefeweizen

HELL'S BELLS

Speck • Spiegelei • Rauke • Tomate •
rote Zwiebel • Chili-Soße • Cheddar •
Rindfleisch 17.⁰⁰
*1, 3, 5, 8

Bier: IPA

WHISKEY IN THE JAR

Bacon-Jam-Soße • Jack Daniel's •
Cheddar • Rauke • karamellisierte
Zwiebel • Tomate • Speck •
Rindfleisch 18.⁵⁰
*3, 5, 8, 10

Wein: Merlot

Bier: Kwak

BBQ ABSOLUT

BBQ-Soße • Tomate • Salat • Speck •
Cheddar • Zwiebel • Rindfleisch 15.⁵⁰
*3, 5, 8

Wein: Lagrein

Bier: IPA

VEGAN BURGER

Hausgemachte vegane Soße •
Tomate • Salat • gegrilltes Gemüse •
Veggie-Burger 18.⁵⁰
*2, 5, 8

Wein: Sauvignon

Bier: Hefeweizen

SMOKEHOUSE KING

Geräucherter Brisket • Stracciatella
di Burrata • Kirschtomaten • Rauke •
Basilikumpesto • Parmesanflocken •
Balsamico-Reduktion 22.⁹⁰
*3, 5, 8

Wein: Lagrein

Bier: IPA



Serviert mit Pommes oder Crispers.
Mit Süßkartoffeln +2.⁰⁰

COCKTAILS

PACIFIC BLOOM
Mix Tropical • Ananas •
Malibu • Vodka 12.⁵⁰

PORNSTAR MARTINI
Nicht jugendfrei.
Aber verdammt gut. 12.⁵⁰
*3,9

ESPRESSO MARTINI
Weil gute Nächte selten früh enden.
9.⁵⁰

GIN & TONIC

ILLUSIONIST
Ein Gin, der die Farbe wechselt. Und
deine Meinung.
16.⁰⁰

Z44
Wie Südtirol – klar, stark, echt.
15.⁰⁰

AMUERTE
Dunkel. Elegant. Und definitiv nichts
für Anfänger. 15.⁰⁰

0.0% COCKTAILS

FLORIDA
Orange • Zitrone •
Grapefruit 7.⁵⁰

BLUE-BERRY
Null Promille.
Null Probleme.
8.⁵⁰



DESSERT

CHOCOLATE DREAM
Schokoladentörtchen
mit Vanillesoße 7.⁹⁰
*1, 2, 3, 8, 14

Digestif: Baileys

TIRAMISÙ
Dieser Italiener
enttäuscht dich nie. 6.⁵⁰
*1, 3, 8

Digestif: Montenegro

NOUGASM
Nougatknödel aus Topfenteig
mit Vanillesoße 11.⁰⁰
*3, 8, 14

Digestif: Noselar

ERUZIONE DI PISTACCHIO
Du wolltest nichts Süßes.
Dann kam das. Mit flüssigem Kern.
11.⁹⁰
*1, 2, 3, 8, 14

Digestif: Passito

WHISKEY

LAPHROAIG LORE
Die tiefe Seele von Islay.
Torfrauch, verbranntes Holz und
stürmische See. Ein kühner Klassiker
für Liebhaber des Feuers. 18.⁹⁰

TALISKER 10 Y.O.
Pfeffrig, salzig und rauchig.
Der wilde Geist des Meeres – abgefüllt
in einer Flasche. Unverwechselbar
und ungezähmt. 9.⁹⁰



ALPIN

ROOF