



foodparc brixen

brix 0.1

# Spring menu

## Drink of the month

### Ice Martini

Martini # Self made Icetea 7

### Signature Aperitif

Prosecco # Rosmarin # Lime 5

## Kalte Vorspeisen # Antipasti # Appetizers

 **Thunfischtartar** # Guacamole # Kaiserschoten # Sesam # Kimchi # Radischen

 **Tartare di tonno** # Guacamole # Taccole # Sesamo # Kimchi # Ravanelli

**Tuna tartar** # Guacamole # Pea pods # Sesame # Kimchi # Red radish 17

 **Burrata** # Tomaten # Oliven # Rote Zwiebel # Chimichurri # Pane pugliese

**Burrata** # Pomodori # Olive # Cipolla rossa # Chimichurri # Pane pugliese

**Burrata** # Tomatoes # Olives # Red onion # Chimichurri # Pane pugliese 14

**Rindertartar** # Spargel # Buttersauce # Rettich # Champagneressig

**Tartar di manzo** # Asparagi # Salsa al burro # Daikon # Aceto di champagne

**Beef Tartare** # Asparagus # Butter sauce # Radish # Champagne vinegar 19

 **Vitello tonnato** # Kalbfleisch # Thunfisch # Spargel # Petersiliencreme # Kapern

**Vitello tonnato** # Vitello # Tonno # Asparagi # Crema di prezzemolo # Capperi

**Vitello tonnato** # Veal # Tuna # Asparagus # Parsley cream # Capers 15

## Suppe # Zuppa # Soup

 **Spargelcremesuppe** # Spargelmousse # Kartoffelstroh # Zitronen Verbene

**Crema di asparagi** # Mousse di asparagi # Fieno di patate # Verbena

 **Asparagus soup** # Asparagus mousse # Potato hay # Lemon balm 12

## Warme Vorspeisen # Primi # Starters

 **Risotto** # Grüne Spargel # Weiße Spargel Espuma # Panko # Schnittlauch

**Risotto** # Asparagi verdi # Espuma di asparagi bianchi # Panko # erba cipollina

**Risotto** # Green asparagus # White Asparagus foam # Panko # Chives 16

 **Hausgemachte Tagliolini** # Krustentiersauce # Garnelen # Babyspinat # Gremolata

**Tagliolini fatti in casa** # Salsa di crostacei # Gamberi # Spinacini # Gremolata

**Homemade Tagliolini** # Shellfish sauce # Prawns # Baby spinach # Gremolata 17

 **Tortelli** # Ricotta # Tomatenwasser # Grüner Spargel # Getrocknete Tomaten # Basilikum

**Tortelli** # Ricotta # Acqua di pomodori # Asparagi verdi # Pomodori secchi # Basilico

**Tortelli** # Ricotta # Tomato water # Green Asparagus # Sundried tomatoes # Basil 16

 **Hausgemachte Cavatelli allo Scoglio** # Miesmuscheln # Venusmuscheln # Garnelen # Tintenfisch

**Cavatelli fatti in casa allo Scoglio** # Cozze # Vongole # Gamberi # Calamari

**Homemade Cavatelli with seafood** # Mussels # Clams # Prawns # Squid 17

## Hauptspeisen # Secondi # Main course

 **Steinbutt** # Karotten – Verbene Fond # Ingwer # Grüne Spargel # Fenchel

 **Rombo** # Fondo di carote e verbena # Zenzero # Asparagi verdi # Finocchio

**Turbot** # Carrot – Lemon balm stock # Ginger # Green asparagus # Fennel 28

**Kalbsfilet** # Spargel # Salsa verde # Bozner Sauce # Quinoa # Essigzwiebel

**Filetto di vitello** # Asparagi # Salsa verde # Salsa bolzanina # Quinoa # Cipolla all'aceto

**Veal fillet** # Asparagus # Salsa verde # Egg sauce # Quinoa # Pickled onion 28

 **Lammkarree** # Salat gebraten # Kräutercreme # Gremolata # Braune Butter Espuma

**Carré d'agnello** # Insalata arrostita # Crema alle erbe # Gremolata # Espuma di burro nocciola

**Rack of lamb** # Grilled salad # Herb cream # Gremolata # Brown butter foam 27

 **Gegrillter Oktopus** # Kartoffelsud # Artischocken # Tomaten # Oliven

**Polpo alla griglia** # Fondo di patate # Carciofi # Pomodorini # Olive

**Grilled octopus** # Potato stock # Artichokes # Tomatoes # Olives 27

**Weiße Spargeln** # Braune Butter Espuma # Kräuterschinken # Bozner Sauce

**Asparagi bianchi** # Espuma di burro nocciola # Prosciutto alle erbe # Salsa bolzanina

**White Asparagus** # Brown butter foam # Herbs ham # Egg sauce 23

 **Dry Aged Rindersteak** (für 2 Personen)

Kartoffelspalten # Guacamole # Brokkoli # Spargel # Braune Butter Espuma # Remoulade-

en Sauce # Bozner Sauce # Aioli # Jus

**Dry Aged di manzo** (per 2 persone)

Spicchi di patate # Guacamole # Broccoli # Asparagi # Espuma di burro nocciola # Salsa


remoulade # Salsa bolzanina # Aioli # Jus

**Dry Aged Beef Steak** (for 2 people)

Potato wedges # Guacamole # Broccoli # Asparagus # Potato Espuma # Remoulade #

Egg sauce # Aioli # Jus 38 Per Person

20 Minuten Wartezeit # 20 minuti di attesa # 20 minutes waiting time

 **Brix 0.1 Frühlingsvariation** (für 2 Personen)

Meeresfische # Jakobsmuschel # Räucherlachs # Garnelen # Kartoffelspalten # Gua-

camole # Brokkoli # Spargel # Braune Butter Espuma # Remouladen Sauce # Bozner

Sauce # Aioli # Muschelfond

**Brix 0.1 Variazione di primavera** (per 2 persone)

Pesce di mare # Capesante # Salomone affumicato # Gamberi # Spicchi di patate #

Guacamole # Broccoli # Asparagi # Espuma di burro nocciola # Salsa remoulade # Salsa

bolzanina # Aioli # Fondo di pesce

**Brix 0.1 Spring Variation** (for 2 people)

Saltwater fish # Scallops # Smoked Salmon # Prawns # Potato wedges # Guacamole #

Broccoli # Asparagus # Potato Espuma # Remoulade # Egg sauce # Aioli # Fish stock

Aioli # Fish stock 38 Per Person

## Überraschungsmenü # Menu di sorpresa # Surprise menu

**Ein kompletter Tisch zum genießen** # für min. 2 Personen

**Tavolo pieno per gustare** # almeno 2 persone

**Whole table to enjoy** # minimum of two guests

70 per Person

## Dessert

 **Schokotörtchen** # After Eight # Minz Eis

**Tortino al cioccolato** # After Eight # Gelato alla menta

**Molten chocolate cake** # After Eight # Mint ice cream 10

\*10 Minuten Wartezeit \*10 minuti di attesa \* 10 minutes preparation time

**Milchschnitte** # Erdbeersorbet # Esspapier

**Fetta di latte** # Sorbetto di fragole # Carta commestibile

**Milk slice** # Strawberries sorbet # Edible paper 10

**Tahiti Vanille Parfait** # Mandelnougatine # Gesalzene Mandeln # Himbeersauce

**Parfait alla vaniglia di Tahiti** # Torrone di mandorle # Mandorle salate # Salsa di lamponi

**Tahitian vanilla parfait** # Almond nougat # Salted almonds # Raspberry sauce 10

**Mango Sorbet** # Champagner

**Sorbetto al mango** # Champagne

**Mango Sorbet** # Champagne 10

## Warum nicht mal was Anderes?

Perche' non qualcos'altro?

Why not something else?

## Süßwein # Vino dolce # Sweet wine

**Comtess Sanct Valentin 2016**

St. Michael Eppan 7

## Cocktails

**South Side**

Gin # Lime # Mint 8

**Old Fashioned**

Whiskey # Orange 8

## Spirits


**Abbagnac**

Stiftskellerei Neustift 6

**Karotte**

Reisetbauer 8,5

# frag nach unserem Kindermenu # chiedi per il menu per bambini # ask for our kids menu #

 Glutenfrei # Senza glutine  
# Gluten free

 Laktosefrei # Senza lattosio  
# Lactose free

 Vegetarisch # Vegetariano  
# Vegetarian