

B U S I N E S S L U N C H

Salate | Insalate

Build Your Salad

Nach Wahl von unserem Buffet
A scelta dal nostro buffet

8€

Insalata Di Polpo

Gemischter Salat | Oktopus | Kartoffeln |
Oliven | Kirschtomaten | Zitronendressing
*Misticanza | polpo | patate | olive leccine |
pomodorini | dressing al limone*

18€

(F)

Insalata Caesar

Eisbergsalat | Huhn | Eier | Croutons |
Parmesan | Caesar-Sauce
*Iceberg | pollo | uova | crostini |
parmigiano | salsa caesar*

17€

(D, F, J)

Superfood Salad

Quinoa | Avocado | Kichererbsen | Basilikum-
Dressing | Kürbiskerne | Süß-Saure Zwiebel
*Quinoa | avocado | ceci | dressing al basilico |
semi di zucca | cipolla in agrodolce*

16€

(B)

Käse | Formaggi

Auswahl von Südtiroler Käsesorten
Selezione di formaggi dell'Alto Adige

22€

(D, J, L)

Warme Vorspeisen | Primi Piatti

Spaghetti | Aglio e Olio | knusprigem
Schüttelbrot-Crumble aus Südtirol
*Spaghetti | aglio e olio | crumble croccante
di Schüttelbrot altoatesino*

14€

(J, L)

Spaghetti | hausgemachte Tomatensauce |
frischem Basilikum
*Spaghetti | salsa di pomodoro fatta in casa |
basilico fresco*

15€

(J, L)

Spaghetti | hausgemachte Bolognese
Spaghetti | salsa bolognese fatta in casa

17€

(J, L)

Dinkel-Fusilloni | Tomate | Auberginen |
Basilikum | geräucherter Ricotta
*Fusilloni di farro | pomodoro | melanzane |
basilico | ricotta affumicata*

17€

(D, J)

Rigatoni all'Amatriciana nach
Südtiroler Art | Pecorino-Fondue
*Rigatoni all'amatriciana
Sud Tirol style | fonduta di pecorino*

17€

(D, J, L)

Kürbisrisotto | gebratene Garnele |
Rosenkohl | karamellisierte Äpfel
*Risotto alla zucca | gambero scottato |
cavolini di Bruxelles | mele caramellate*

18€

(D, L)

Hauptspeisen | Secondi Piatti

Blumenkohlsteak | Dolomiten-Salat
Bistecca di calvofiore | dolomiten salad

20€

(D, E, J)

Roastbeef vom Rind | Rucola |
Grana-Späne | Zitronenvinaigrette
*Roastbeef di manzo | rucola |
scaglie di grana | salsa citronette*

24€

(D)

Gebratenes Wolfsbarschfilet |
Kartoffelschaum | grüne Bohnen |
Babyspinat
*Filetto di branzino scottato |
spuma di patate | fagiolini | baby spinaci*

28€

(D, L)

Kalbspaillard | gegrilltes Gemüse
Paillard di vitello con verdure alla griglia

20€



Platt & Riegl, Cantina Cornaiano, 2024
Huck Am Bach, Cantina di Bolzano, 2025

7,00€
7,00€

Menüangebot | Menu Combinato

Warme Vorspeise + Business Salad
mit Wasser und Kaffee
*Primo Piatto + Business Salad
con acqua e caffè*

26€

Hauptspeise + Business Salad
mit Wasser und Kaffee
*Secondo Piatto + Business Salad
con acqua e caffè*

30€

B U S I N E S S L U N C H

Insalate | Salads

Build Your Salad

A scelta dal nostro buffet

Your choice from our buffet

8€

Insalata Di Polpo

Misticanza | polpo | patate | olive leccine |

pomodorini | dressing al limone

Mixed Salad | Octopus | Potatoes | Olives |

Cherry Tomatoes | Lemon Dressing

18€

(F)

Insalata Caesar

Iceberg | pollo | uova | crostini |

parmigiano | salsa caesar

Iceberg Salad | Chicken | Eggs |

Croutons | Parmesan | Caesar Sauce

17€

(D, F, J)

Superfood Salad

Quinoa | avocado | ceci | dressing al basilico |

semi di zucca | cipolla in agrodolce

Quinoa | Avocado | Chickpeas | Basil Dressing

| Pumpkin Seeds | Sweet and Sour Onions

16€

(B)

Formaggi | Cheese

Selezione di formaggi dell'Alto Adige

Selection of South Tyrolean cheese

22€

(D, J, L)

Primi Piatti | First Courses

Spaghetti | aglio e olio | crumble croccante

di Schüttelbrot altoatesino

Spaghetti | aglio e olio | crispy South Tyrolean

Schüttelbrot crumble

14€

(J, L)

Spaghetti | salsa di pomodoro fatta in casa |

basilico fresco

Spaghetti | homemade tomato sauce |

fresh basil

15€

(J, L)

Spaghetti | salsa bolognese fatta in casa

Spaghetti | homemade Bolognese sauce

17€

(J, L)

Fusilloni di farro | pomodoro | melanzane |

basilico | ricotta affumicata

Spelt fusilloni | tomato | aubergine |

basil | smoked ricotta

17€

(D, J)

Rigatoni all'amatriciana

Sud Tirol style | fonduta di pecorino

South Tyrolean-style Rigatoni

all'Amatriciana | Pecorino fondue

17€

(D, L, J)

Risotto alla zucca | gambero scottato |

cavolini di Bruxelles | mele caramellate

Pumpkin risotto | seared prawn |

Brussels sprouts | caramelized apples

18€

(D, L)

Secondi Piatti | Main Courses

Bistecca di calvofiore | dolomiten salad

Cauliflower steak | Dolomites salad

20€

(D, E, J)

Roastbeef di manzo | rucola |

scaglie di grana | salsa citronette

Beef roast beef | rocket | Grana cheese

shavings | lemon vinaigrette

24€

(D)

Filetto di branzino scottato |

spuma di patate | fagiolini | baby spinaci

Pan-seared sea bass fillet | potato foam |

green beans | baby spinach

28€

(D, L)

Paillard di vitello con verdure alla griglia

Veal paillard | grilled vegetables

20€



Platt & Riegl, Cantina Cornaiano, 2024

Huck Am Bach, Cantina di Bolzano, 2025

7,00€

7,00€

Menu Combinato | Combo Menu

Primo Piatto + Business Salad

con acqua e caffè

First Course + Business Salad

with water and coffee

26€

Secondo Piatto + Business Salad

con acqua e caffè

Second Course + Business Salad

with water and coffee

30€