

WILLKOMMEN bei uns!

Wo regionale und internationale Küche harmonieren und nur die besten Zutaten auf den Teller kommen.

Simpel, aber modern, gehoben aber verständlich, aufregend und doch immer auf den Eigengeschmack bedacht – unsere Speisen vereinen aufregende Aromen voller Geschmack mit einem klaren Bezug zu Regionalität.

Willkommen im aiola upstairs, wo Genuss zum Erlebnis für alle Sinne wird.

• VORSPEISEN •

Beef Tatar

Rösti • Wachtelei • Kürbiskern-Miso-Mayo
Klein(120g): Euro 16,90
Groß (200g): Euro 23,90
A/C/G/L/M/O

Duett von der Lachsforelle

Mandarine • Kaper • Wasabi
Euro 16,90
A/D/F/G/N

Gebratene Jakobsmuschel

Kokos • Fenchel • Granatapfel
Euro 14,50
A/F/G/H/N/R

Backsteiner Rotkulturkäse

Kürbis • Birne • Rotwein • Haselnuss
Euro 13,50
G/H/O

Wintersalat

Walnuss • Dörrzwetschke • Feta •
Johannisbeer
Euro 8,90
G/H/M

Vogerlsalat

Ei • Käferbohne • mit/ohne Speck
Euro 8,50/7,90
C/M

• SUPPEN •



Rindsuppe

Gemüse • Schnittlauch • Frittaten oder
Kaspressknödel
Euro 5,50
A/C/F/G/L/M

Klassische Kürbiscremesuppe

Kernöl
Euro 6,50
G/L/O

Fischsuppe

Tomate • Safran • Crostini
Euro 9,50
B/D/G/L/O/R

Gedeck

Euro 3,50
tagsüber auf Wunsch • abends obligatorisch

• HAUPTSPEISEN •

Rosa Beiriedschnitte (250g)

Süßkartoffel • Shiitake • Frischkäse • Café de Paris
Euro 34,80
A/C/G/L/M/O/D

Geschmortes Kalbsschulterscherzl

Buchenpilze • Cremepolenta • Spinat
Euro 25,90
G/L/M/O

Barbarie Entenbrust

Rotkraut • Gries • Kirsche
Euro 28,50
A/C/G/L/O

Filet von der Lachsforelle

Fregola Sarda • schwarzer Pfeffer • Brokkoli
Euro 25,50
A/C/D/G/L/O

Konfierter Seesaibling

Kartoffel • Kohlrabi • braune Butter
Euro 25,50
A/C/D/G/L/O

Handgemachte Tortelloni

Kürbis • Spinat • Ricotta
Euro 18,50
A/C/G/L/O

Risotto

Petersilie • Traube • Macadamia
ohne/mit Jakobsmuscheln (3 Stück)
Euro 16,90/29,70
G/H/L/O/R

Quinoa-Mascarpone Laibchen

Asia-Rotkrautsalat • Cashew • Curry-Karfiol
Euro 16,90
A/C/F/G/L/N/H

Gelbes Linsen Dhal vegan

Räuchertofu • eingelegter Ingwer • Puffreis
Euro 16,50
H/L/M/N

• DESSERTS •

Kürbiskernnougat Parfait (Zotter-Nougat)

Brombeere • Cornflakes
Euro 9,50
A/C/G/O

Topfen Panna Cotta

Holunder (Beere & Blüte) • weiße Schokolade
Euro 8,90
G/O

Dunkle Schokotarte

Walnuss • Rotwein • Birne
Euro 9,50
A/C/G/H/O

Sorbet des Tages

mit/ohne Prosecco/Vodka
Euro 7,50/5,50
O

Käsevariation „Arzberger Stollenkäse“

Brot • Nüsse • Chutney
Euro 13,90
A/G/H/O



Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein. Gerne klären wir Sie bezüglich Allergenen in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

