

## PROLOG

SARDELLE  
LIMETTE - SAUERKLEE

\* \*

STEINPILZMOUSSE  
MILCHKALB - SCHWARZBROT

\* \*

KAISERGRANAT  
AMARANTH - DILL

## AMUSE BOUCHE

FAGOTTINI MIT CONFIIERTER GANS GEFÜLLT  
BERGRADICCHIO UND HASELNUSS

GERNE EMPFEHLEN WIR IHNEN  
EINE WEINBEGLEITUNG GLASWEISE.

7 WEINE € 70,00  
6 WEINE € 60,00  
5 WEINE € 50,00

## MENU

BACHFORELLE  
ROTE BETE UND KREN

\* \* \*

„SOLIMANS REISE“  
ROTE GARNELE, KÜRBIS UND JAIPUR CURRY

\* \* \*

„ACQUERELLO“-RISOTTO MIT PECORINO,  
FREILANDEIGELB UND WEISSEM TRÜFFEL AUS ALBA

\* \* \*

SEEZUNGE „ANNO 1962“  
EINE HOMMAGE AN ALFONS SCHIEDER,  
ERSTER MICHELIN-STERNEKOCH SÜDTIROLS  
HIER IM HOTEL ELEPHANT

\* \* \*

ROYAL TAUBE MIT FEIGEN,  
PISTAZIEN UND ALTEM BALSAMICO

\* \* \*

RINDSFILET MIT ARTISCHOCKEN,  
KARTOFFELN UND SHERRY-ESSIG-JUS

\* \* \*

„RED MOON APFEL“  
ROSMARIN UND GETROCKNETES SCHOKOLADENMOUSSE

7 GÄNGE € 95,00  
6 GÄNGE (OHNE ROTE GARNELE) € 85,00  
5 GÄNGE (OHNE ROTE GARNELE & TAUBE) € 75,00

„ESSEN SOLL EINE SINNESREISE SEIN,  
DIE EINEN BLEIBENDEN EINDRUCK HINTERLÄSST –  
EINFACH UND AUF DEN GESCHMACK  
KONZENTRIERT.“

## EPILOG

FRUCHTGELEES

\* \*

MACARON

\* \*

ABSCHIEDSKUSS

DAS TEAM DES RESTAURANTS „APOSTELSTUBE“  
WÜNSCHT GENUSSREICHE STUNDEN.

HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH.

MICHAEL FALK

MATHIAS BACHMANN

BRIXEN, HOTEL ELEPHANT