



Herzlich Willkommen im

**CIRMOLO**

**Panoramarestaurant**

Restaurantleiter Davide und  
Küchenchef Davide freuen sich  
Euch heute Abend verwöhnen zu  
dürfen, und helfen mit Empfehlungen  
sowie bei Fragen gerne weiter

**Das Gedeck = Coperto in Italien**

Es deckt die Kosten für den weiß gedeckten Tisch,  
Bereitstellung von Brot, Cracker, Taralli & Aufstrich,  
sowie weiteren Annehmlichkeiten.

**Euro 3,- / Person**

**(Mehrere Gerichte unserer Speisekarte können  
auch in vegetarischer Form genossen werden,  
unser Restaurantteam hilft gerne weiter)**

Genießt den Abend bei uns im CIRMOLO,  
anschließend ist unsere Panoramabar für Digestifs  
und Cocktails geöffnet, nehmt gerne Platz.



## ANTIPASTI - KALTE VORSPEISEN

Tartar vom heimischen Kalb,  
geräuchert mit Olivenholz Euro 26,-  
(Extravergine Olivenöl-Eis - Coulis vom grünen Apfel -  
Chips von der Topinambur - Olivengras) \* AGJ \*

Pinot Noir „Glen“ - Castelfeder € 8,- / Glas  
Lagrein „Tradition“ - Terlan € 7,- / Glas

Vitello tonnato 2.0 Euro 25,-  
(Kalbsrücken - Thunfischsauce - roter Thunfisch - Kalbsjus -  
Petersiliensponge - Kapernblätter) \* ADCGL \*

Lugana - Costa Arente € 5,5- / Glas  
Chianti Classico "Peppoli" - Antinori € 7,5 / Glas

Makrele, vom Küchenchef mariniert Euro 23,-  
(Zitrusfrüchte - Rote Beete - Himbeeressig -  
griechischer Joghurt) \* DG \*

Pinot Blanc - Kellerei Kaltern € 5,- / Glas  
Chardonnay „Gaun“ Bio - Alois Lageder € 7,5 / Glas



## Garnelen Variation

Euro 30,-

- (Rote Garnele aus Mazara del Vallo - Bisque - Sherryessig - Reischips)
- (Carpaccio von der sizilianischen Tigergarnele - Mandarine - Rauch-Öl - geräuchertes Salz)
- (Knusprige Garnelen Praline im Panko - Pistazien Mayonnaise - schwarzes Oliven-Pulver) \* ABCGH \*

Abate Nero "Rose" - Trento DOC

€ 9,5 / Glas

Pinot Grigio - Pacherhof

€ 7,- / Glas

## Kichererbsen Pancake

Euro 17,-

- (Petrella Frischkäse - Babytomaten Confit - gegrillte Zucchini - Oliven - Basilikum) \* ACG \*

Pinot Grigio - Pacherhof

€ 7,- / Glas

Cuvée „Ewa“ - Elena Walch

€ 5,- / Glas

## Gemischter Salat à la Zirm mit Dressing

Euro 11,-

- (roter & grüner Pflücksalat - Karotte - Tomate - Gurke - Kraut)

Pinot Blanc - Kellerei Kaltern

€ 5,- / Glas

Kalterersee - Kellerei Kaltern

€ 5,- / Glas



## WARME VORSPEISEN

Cremesuppe vom Winterkürbis  
(Curry - Kerne - Öl) Euro 13,-

Chianti Classico „Peppoli“ - Antinori  
Chardonnay „Gau“ - Alois Lageder

€ 7,5 / Glas  
€ 7,5 / Glas

10 Monate gereifter Carnaroli Safranrisotto  
(Geschmorte Schweinebacke - Pulver vom Speck -  
Pastinake) \* GL \* Euro 23,-

Trento D.O.C „Perlé“ 2018 - Ferrari

€ 12,- / Glas

Spaghetti Felicetti - Carbonara  
(Schweinebacke - Eigelb - Schafskäse - Pfeffer) \* ACG \* Euro 18,-

Franciacorta „Cuvée Prestige“ - Ca' del Bosco  
Chianti Classico „Peppoli“ - Antinori

€ 10,- / Glas  
€ 7,- / Glas

Zweifarbige Cappelletti  
(Alm-Ziegenkäse - Pioppino Pilze - Zitronenthymian - Trüffel) \* ACG \* Euro 22,-

Pinot Noir „Glen“ - Castelfeder  
Chardonnay „Gau“ - Alois Lageder

€ 8,- / Glas  
€ 7,5 / Glas



Gnocchi von der Pustertaler Kartoffel (Pesto vom Radicchio Trevisano - Asiago Käsespuma - würzige Sardellensauce - Pinienkerne) * ACGD *	Euro 20,-
Kalterersee - Kellerei Kaltern	€ 5,- / Glas
Schwarzer Raviolone (Rotbarsch - Beurre Blanc Fischfond - Zitrone - Petersilienöl) * ACGD *	Euro 21,-
Pinot Grigio D.O.C - Pacherhof	€ 7,- / Glas
Pinot Noir „Glen“ - Castelfeder	€ 8,- / Glas



## HAUPTGERICHTE

Filet vom heimischen Hirsch Euro 37,-  
(Kaffee - Sellerie Mascarpone - Pflaumen Balsamico -  
Polenta Chips) \* CI \*

Barbera "Montebruna" - Braida  
Pinot Noir "Glen" - Castelfeder

€ 8,- / Glas  
€ 8,- / Glas

Lende vom Lamm im Heu gegart Euro 36,-  
(Rote Vermouth Jus - Petersilienwurzel - Honig Babykarotten -  
schwarzer Kohl) \* L \*

Merlot "Riserva" - Castel Salleg  
Lagrein „Tradition" - Terlan

€ 8,5 / Glas  
€ 7,- / Glas

Tagliata vom Rind Euro 33,-  
(Balsamico - Rauke - Grana Padana Flocken -  
sautierte Kartoffeln) \* G \*

Amarone della Valpolicella - Torre d'Orti  
Lagrein Tradition - Terlan

€ 14,- / Glas  
€ 7,- / Glas

In Marsala Wein geschmorte Kalbswange Euro 29,-  
(Kartoffelcreme - gebackener Knödel - Wacholderöl -  
Rosenkohlblätter) \* ADL \*

Kalterersee - Kellerei Kaltern  
Merlot Riserva - Castel Salleg

€ 5,- / Glas  
€ 8,5 / Glas



<b>Filet vom Pustertaler Saibling</b> (Dill-Sauerrahm - Buchweizen - Ei - Spinat) * PGCH *	<b>Euro 30,-</b>
Lagrein „Rose“ Kretzer - Muri Gries Lugana - Costa Arente	€ 6,5 / Glas € 5,5 / Glas
<b>Lachsfilet sous vide gegart</b> (Anis - gerösteter Blumenkohl - Marmelade von der roten Zwiebel - Limetten Panko) * ADL *	<b>Euro 29,-</b>
Lagrein „Rose“ Kretzer - Muri Gries Pinot Blanc - Kellerei Kaltern	€ 6,5 / Glas € 5,- / Glas
<b>Gemüse Pralinen</b> (Zweierlei von Erbsen - Paprika Krokant - Balsamico) * ACG *	<b>Euro 25,-</b>
Cuvée „Ewa“ - Elena Walch Lugana - Costa Arente	€ 5,- / Glas € 5,5 / Glas



## Typisch Südtirolerisch

Typisch im Pustertal - Kartoffel „Blattlan“ Euro 15,-  
(Gebakener Kartoffelteig - Pustertaler Sauerkraut) \* ACG \*  
Cuvée Weiss „Ewa“ - Elena Walch € 5,- / Glas

Graukäse Euro 13,-  
(Rote Zwiebel & Essig) \* G \*  
Kalterersee - Kellerei Kaltern € 5,- / Glas

Cremesuppe von Südtiroler Schwarzbrot Euro 13,-  
(Traditionelles Spinat-Tirtl) \* AG \*  
Pinot Blanc - Kellerei Kaltern € 5,- / Glas

Rinderkraftbrühe mit Tiroler Speckknödel Euro 13,-  
\* AG \*  
Lagrein „Tradition“ - Terlan € 7,- / Glas

Pustertaler Käse Pressknödel Euro 15,-  
(Kraut - Geschmolzene Butter - Grana Padana) \* ACG \*  
Lagrein „Rose Kretzer“ - Muri Gries € 6,5 / Glas



Spinat „Spätzle“ Euro 13,-  
(Sahne - Schinken) \* ACG \*

Hausgemachte Pustertaler „Schlutzkrapfen“ Euro 19,-  
(Nussbutter - Grana Padana - Schnittlauch) \* ACG \*  
Kalterersee - Kellerei Kaltern € 5,- / Glas

Hausgemachte Tagliatelle Euro 22,-  
(Hirschragout) \* ACGL \*  
Pinot Noir „Glen“ - Castelfeder € 8,- / Glas

Wienerschnitzel vom Kalb Euro 33,-  
(Sautierte Kartoffeln oder Pommes - Gemüse) \* AC \*  
Batzen „I.P.A.“ - Batzen Bräu € 5,- / Glas

Pustertaler Apfelkuchlein Euro 13,-  
(Vanillesauce - Erdbeeren) \* ACG \*



## DESSERTS

### Tiramisù Deluxe

(Spuma von Tiramisù - Kaffee Deluxe POESIA - Löffelbiskuit - Kakao) \* ACG \*

Euro 14,-

Espresso Martini

€ 18,-

### Schwarzwald Dessert 2.0

(Schokoladebiskuit - Amarena - Kirschgelee - Vanilleganache - Creme von Bitterschokolade - Schokolade Chips) \* ACG \*

Euro 14,-

Porto Tawny 20 anos - Amavel Costa

€ 19,- / Glas

Grappa Stravecchia barrique - Tenuta San Leonardo

€ 14,- / Glas

### Ruby Schokolade Mousse

(Himbeere Variation - Litschi-Rosen Sorbet - Crumble von Vanille und rosa Pfeffer) \* ACGH \*

Euro 16,-

Montenegro Sour "Petite"

€ 10,- / Glas

### Limetten Cheesecake

(Birnen Variation - Mandeln - Safran) \* ACGH \*

Euro 14,-

Passito Gewürztraminer „Cresta“ - Rottensteiner

€ 10,- / Glas



### Zirm's Bienennest

(Honig Panna Cotta - knusprige Honigwaffel - Passionsfrucht - Vanillemousse - Schokolade Crumble) \* ACL \*

Euro 14,-

### Tris vom hausgemachten Sorbet

(Mandarine & Timut Pfeffer - Birne & Wacholder - Granatapfel & Johannisbeere)

Euro 11,-

Grappa „La Morbida Cuvée“ - Roner

€ 8,- / Glas

### Selektion vom heimischen Käse - (empfohlen to share)

(hausgemachtes Fruchtebrot - Mostarda) \* AG \*

Euro 18,-

Porto Ruby Vintage 2012 Guimaraens - Fonseca

€ 18,- / Glas

Passito "Cresta" Gewürztraminer - Rottensteiner

€ 10,- / Glas