

# MENU RESTAURANT

BRUNCH

09:30 - 11:30

MITTAG • PRANZO • LUNCH

11:30 - 14:45

ABEND • CENA • DINNER

18:00 - 21:45



*PIZZERIA*

*BAR & GELATO*

# Alpin Roof



Seit 1973 ist die Bar Flora in Völs am Schlern ein historischer Treffpunkt, der sich entwickelt hat, ohne dabei Traditionen zu vernachlässigen. Neben innovativen Entwicklungen zu einem Restaurant|Pizzeria bietet sie atemberaubende Ausblicke auf die Seiser Alm und authentische Alpengeschmäcke.

Dal 1973, il Bar Flora a Fiè allo Sciliar è un punto di incontro storico che si è trasformato in un ristorante | pizzeria, mantenendo le tradizioni pur abbracciando le innovazioni. Offre viste mozzafiato sotto l'Alpe di Siusi e sapori autentici delle Alpi.

*Since 1973, Bar Flora in Fiè allo Sciliar has been a historic meeting point that evolved into a restaurant | pizzeria, preserving traditions while embracing innovations. It offers breathtaking views beneath the Alpe di Siusi and authentic Alpine flavors.*

## The meat fridge

### Exzellenz auf Ihrem Tisch

Wollen Sie das Beste? Lassen Sie sich von unseren Kellnern bei der Auswahl des Fleisches beraten!

### L'eccellenza sulla tua tavola

Vuoi il meglio? Lasciati guidare dai nostri camerieri nella scelta delle carni!

### Excellence on your table

Looking for the best? Allow our expert waiters to guide you in selecting the finest meats!



# Unsere Fleischauswahl

## Le nostre scelte di carni

### Our meat selections

#### South Tyrol



**Geschmacksintensität**  
Intensità del gusto  
*Flavor intensity*



**Marmorierungsgrad**  
Grado di Marezzatura  
*Marbling Grade*



**Fütterungsmethode**  
Metodo di alimentazione  
*Feeding Method*



**Zartheit**  
Tenerezza  
*Tenderness*



**Mager, schmackhaft, aus nachhaltiger Berglandwirtschaft in Südtirol.**  
*Magra, saporita, proveniente da allevamenti montani sostenibili dell'Alto Adige.*  
*Lean, flavorful, from sustainable mountain farming in South Tyrol.*

#### Uruguay



**Geschmacksintensität**  
Intensità del gusto  
*Flavor intensity*



**Marmorierungsgrad**  
Grado di Marezzatura  
*Marbling Grade*



**Fütterungsmethode**  
Metodo di alimentazione  
*Feeding Method*



**Zartheit**  
Tenerezza  
*Tenderness*



**Mit hauptsächlich Weizen gefüttert, reich an Geschmack, außergewöhnlich zart, hohe Qualität.**  
*Nutrita al pascolo con principalmente grano, ricca di sapore, eccezionalmente tenera, elevata qualità.*  
*Primarily grain-fed, rich in flavor, exceptionally tender, high quality.*

#### Ireland



**Geschmacksintensität**  
Intensità del gusto  
*Flavor intensity*



**Marmorierungsgrad**  
Grado di Marezzatura  
*Marbling Grade*



**Fütterungsmethode**  
Metodo di alimentazione  
*Feeding Method*



**Zartheit**  
Tenerezza  
*Tenderness*



**Tenera e saporita, proveniente da allevamenti sostenibili.**  
*Erbivora, tenera, gustosa, verdeggianti pascoli irlandesi.*  
*Grass-fed, tender, tasty, on Ireland's green pastures.*

#### Italy



**Geschmacksintensität**  
Intensità del gusto  
*Flavor intensity*



**Marmorierungsgrad**  
Grado di Marezzatura  
*Marbling Grade*



**Fütterungsmethode**  
Metodo di alimentazione  
*Feeding Method*



**Zartheit**  
Tenerezza  
*Tenderness*



**Regionale Vielfalt, traditionelle Aufzucht, geschmackvoll, handwerkliche Qualität.**  
*Varietà regionale, allevata tradizionalmente, saporita, qualità artigianale..*  
*Regional variety, traditionally raised, flavorful, artisanal quality.*

# Fleischgerichte Auf Vorbestellung Piatti di Carne su prenotazione Meat dishes on reservation



## Salt-tastic Steak

Ein saftiges Entrecôte, gegart in einer Salzkruste. Das Fleisch wird in eine Mischung aus grobem Salz und Eiweiß eingehüllt, wodurch eine Kruste entsteht, die Feuchtigkeit und natürliche Aromen einschließt. Diese traditionelle Technik verstärkt die Aromen des Rindfleisches und hält es unglaublich zart und geschmackvoll. Mindestwartezeit: 45 Minuten  
- 2 Personen

59 /  
500 gr



Una succulenta entrecôte cotta in una crosta di sale. La carne viene avvolta in una miscela di sale grosso ed albume, creando una crosta che trattiene l'umidità e i sapori naturali. Questa tecnica tradizionale esalta i sapori della carne, mantenendola incredibilmente tenera e saporita.

Attesa: 45 minuti

- 2 persone

*A succulent entrecôte cooked in a salt crust. The beef is wrapped in a mixture of coarse salt and egg white, creating a crust that locks in moisture and natural flavors. This traditional technique enhances the beef's flavors, keeping it incredibly tender and flavorful.*

*Waiting time: 45 minutes*

*- 2 people*



Genießen Sie unsere köstlichen Vorspeisen, während wir Ihr aufwendiges Gericht zubereiten. Goditi i nostri deliziosi antipasti mentre prepariamo il tuo piatto elaborato.

*Enjoy our delicious appetizers while we prepare your elaborate dish.*



## Chef's Special Chateaubriand

39 /  
300 gr



Ein hochwertiges Rinderfilet, perfekt zubereitet und mit einer exquisiten Sauce Béarnaise serviert. Ein klassisches und anspruchsvolles Gericht, das die Zartheit und den reichen Geschmack des Fleisches betont.

Mindestwartezeit: 25 Minuten

Un taglio di filetto di manzo pregiato, cotto alla perfezione e servito con una raffinata salsa béarnaise. Un piatto classico e sofisticato che esalta la tenerezza e il sapore ricco della carne.

Attesa: 25 minuti

*A premium beef tenderloin, perfectly cooked and served with an exquisite béarnaise sauce.*

*A classic and sophisticated dish that highlights the tenderness and rich flavor of the meat.*

*Waiting time: 25 minutes*



für einen guten Anfang  
Per iniziare bene  
For a good start

Morsi

e sorsi

-15%!

22.5

26.5

Südtiroler gemischte Platte für 2: eine Auswahl an lokalen Spezialitäten, begleitet von drei Rotweinen.

Tagliere misto altoatesino per 2: un assaggio delle specialità tipiche accompagnato da tre vini rossi locali.

*South Tyrolean mixed platter for 2: a selection of local specialties paired with three red wines.*

Blauburgunder Meczan  
Cabernet Sauvignon  
Magdalener

6 x 50 ml



Bruce-Tris

14.8

Drei Bruschettas:  
Klassisch mit Tomatenbelag,  
Rindertartar mit Kräuterbutter,  
Philadelphia mit geräuchertem Lachs,  
Avocado und Sojasauce.

Tre bruschette: classica al pomodoro,  
tartare di manzo con burro alle erbe,  
Philadelphia con salmone affumicato,  
avocado e salsa di soia.

*Three bruschette: classic tomato, beef tartare with herb butter, Philadelphia with smoked salmon, avocado, and soy sauce.*



Tartar  
Tricolore

23.5  
100 gr



Rindertartar •  
Getrocknete Tomaten •  
Stracciatella di Burrata  
Tartare di manzo • pomodori secchi  
• stracciatella di burrata  
*Beef tartare • dry tomatoes •  
stracciatella di burrata*



Kuh-Tilde  
Tartar

22.5  
100 gr



Südtiroler Rindertartar •  
Eigelb • Kräuterbutter  
Tartare di manzo altoatesino •  
tuorlo d'uovo • burro alle erbe  
*South Tyrolean beef tartare •  
egg yolk • herb butter*



# Fleischgerichte Auf Vorbestellung Piatti di Carne su prenotazione Meat dishes on reservation

## Brigid Porterhouse

Porterhouse 900-1600 gr

9.5 /  
100 gr

Erleben Sie die Magie unseres Brigid Porterhouse: ein erlesenes Stück irisches Rindfleisch, inspiriert von der Legende von Brigid. Zart und saftig, ruft es die Aromen des alten Irlands hervor.

Scopri la magia del nostro Brigid Porterhouse: un pregiato taglio di manzo irlandese, ispirato alla leggenda di Brigid. Tenero e succulento, evoca i sapori dell'antica Irlanda.

*Discover the magic of our Brigid Porterhouse: a premium cut of Irish beef inspired by the legend of Brigid. Tender and succulent, it evokes the flavors of ancient Ireland.*



## Giant's Tomahawk

Erleben Sie die Kraft des Giant's Tomahawk: ein monumentaler Rindfleischschnitt, inspiriert von den legendären irischen Riesen. Mit unglaublich zartem und geschmackvollem Fleisch bietet dieses Gericht eine Portion, die eines Riesen würdig.

Assapora la potenza del Giant's Tomahawk: un taglio di manzo monumentale, ispirato ai leggendari giganti irlandesi. Con una carne incredibilmente tenera e saporita, questo piatto offre una porzione degna di un gigante.

*Savor the power of the Giant's Tomahawk:*

*a monumental cut of beef inspired by the legendary Irish giants. With incredibly tender and flavorful meat, this dish offers a portion fit for a giant.*



9.5 /  
100 gr

\* Der Rabatt gilt nur beim Kauf des Porterhouse.  
\* Lo sconto è valido solo con l'acquisto del Porterhouse.  
\* The discount is valid only with the purchase of the Porterhouse.

**-19%!**

\*

~~89~~

72

## Cabernet Sauvignon

Körper	Tannine	Aromatik	Kräftig
Corposità	Tannini	Aromaticità	Robusto
Body	Tannins	Aromatics	Robust

●●●●●    ●●●●○    ●●●●○



\* Der Rabatt gilt nur beim Kauf des Tomahawk.  
\* Lo sconto è valido solo con l'acquisto del Tomahawk.  
\* The discount is valid only with the purchase of the Tomahawk.

**-18%!**

\*

~~59~~

48

## Pinot Noir Riserva

Körper	Tannine	Aromatik	Elegant
Corposità	Tannini	Aromaticità	Elegante
Body	Tannins	Aromatics	Elegant

●●●○●    ●●●○●    ●●●●●



# Fleischgerichte Piatti di Carne Meat dishes

## Ribeye de la Pampa

Uruguayisches Ribeye  
Ribeye dell'Uruguay  
*Uruguayan ribeye*

29 /  
220 gr



Genießen Sie unser uruguayisches Ribeye: hochwertiges Fleisch mit perfekter Marmorierung und saftigem Geschmack. Von den unberührten Weiden Uruguays, das außergewöhnliche Zartheit und reichen Geschmack bietet.

Assapora il nostro Ribeye dell'Uruguay: carne pregiata, con perfetta marmorizzazione e sapore succulento. Dai pascoli incontaminati dell'Uruguay, offre tenerezza straordinaria e gusto ricco.

*Savor our Uruguayan Ribeye: premium beef with perfect marbling and succulent flavor. From Uruguay's pristine pastures, it offers extraordinary tenderness and rich taste.*



## Honig BBQ Rippelen

Costine al miele BBQ  
*Honey BBQ Ribs*

22

Schweinerippchen mariniert in Honig, Apfelsaft und Gewürzen, zart gegart mit BBQ-Sauce.

Costine di maiale marinate nel miele, succo di mela e spezie, cotte con salsa BBQ fino a renderle tenere.

*Pork ribs marinated in honey, apple juice, and spices, cooked with BBQ sauce until tender.*



## Hof Tagliata

Tagliata del Maso  
*Farmhouse Tagliata*

26 /  
230 gr



Südtiroler Rindfleisch-Tagliata auf einem Rucolabett, garniert mit Grana-Splittern und Balsamico-Reduktion.

Tagliata di manzo altoatesino su letto di rucola, scaglie di Grana e riduzione di aceto balsamico.

*South Tyrolean beef tagliata on a bed of arugula, topped with Grana shavings and balsamic reduction.*



## Cabernet Sauvignon



5.2



31



0.25 /  
11.5



0.51 /  
21

Körper  
Corposità  
Body



Tannine  
Tannini  
Tannins



Aromatik  
Aromaticità  
Aromatics



Strukturiert  
Strutturato  
Structured



# Fleischgerichte Piatti di Carne Meat dishes

## Crystal Magic Fillet

Rinderfilet  
Filetto di manzo  
*Beef fillet*

250 gr



Erleben Sie unser geräuchertes Rinderfilet: ein hochwertiger Fleischschnitt, verstärkt durch aromatischen Rauch für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Scopri il nostro Filetto di Manzo Sommerso di Fumo: un pregiato taglio di carne, esaltato da un intrigante fumo aromatico per un'esperienza culinaria indimenticabile.

*Experience our Smoked Beef Tenderloin: a premium cut of meat enhanced by aromatic smoke, creating an unforgettable culinary experience.*



Wählen Sie Ihre Version:

Scegli la tua versione:

*Choose your version:*

Ohne Soßen  
Senza salse  
Without sauces

29



+ Voronoff sauce

Mit: Senf, Sahne, Knoblauch

Con: Senape, panna, aglio

With: *Mustard, cream, garlic*

+3



+ Peppery sauce

Mit: Grüne Pfeffer, Sahne

Con: Pepe verde, panna

With: *Green pepper, cream*

+3



+ Waldig sauce

Mit: Steinpilze

Con: Funghi porcini

With: *Porcini mushrooms*

+4



Unsere Fleischgerichte beinhalten keine Beilagen. Wir laden Sie ein, Ihre bevorzugten Beilagen aus unserem Menü zu wählen.

I nostri piatti di carne non includono contorni. Ti invitiamo a scegliere i tuoi preferiti dal nostro menu.

*Our meat dishes do not include sides. We invite you to choose your favorite side dishes from our menu.*





# Beilagen Contorni Side dishes

**Gedünstetes Gemüse**  
Verdure cotte al vapore  
*Steamed vegetables*

6.5



**Gratiniertes Gemüse**  
Verdure gratinate  
*Vegetables au gratin*

8



**Röstkartoffeln mit Zwiebel**  
Patate saltate con cipolla  
*Sautéed potatoes with onion*

6.5



**Gebackene Frühkartoffeln**  
Patate novelle al forno  
*Baked «novelle» potatoes*

6.5



**Sautierte Steinpilze**  
Funghi porcini trifolati  
e saltati in padella  
*Sautéed porcini mushrooms*

8.5



**Gemischter salat (klein)**  
Insalata mista (piccola)  
*Mixed salad (small)*

7



# Unsere Spitzenreiter I nostri Campioni Our Champions

## Goldene Wianer

22

Kalbswienerschnitzel mit Bratkartoffeln  
Milanese di vitello con patate arrosto  
*Veal Wiener Schnitzel with roasted potatoes*

#1



## Jägertraum

29

Mildes Hirschgulasch mit Reis  
Gulasch di cervo delicato con riso  
*Mild venison goulash with rice*

#2



## Bauern-Paccheri

18.5

Paccheri mit Speck,  
Almkäsecreme und Steinpilzen  
Paccheri con Speck e crema di formaggio  
di malga e funghi porcini  
*Paccheri with Speck and alpine cheese  
cream and porcini mushrooms*

#3



## Gulasch Tegl

23

Rindsulasch im Brot  
Goulasch di manzo nel pane  
*Beef goulash in bread*



## Cervo Reale

19

Tagliatelle in Rotwein mit  
Hirschgulasch und Stracciatella di  
Burrata  
Tagliatelle al vino rosso con ragù di  
cervo e stracciatella di burrata  
*Tagliatelle in red wine with venison  
ragout and stracciatella di burrata*



## Sapori di Malga

14.5

Spinat-Ricotta-Schlutzkrapfen  
mit Kräuterkäse und Salbeibutter

Schlutzkrapfen di spinaci, ricotta  
e formaggio alle erbe con burro  
alla salvia

*Spinach and ricotta Schlutzkrapfen  
with herb cheese and sage butter*



## Brunch del Boscaiolo

14.9

Röster Spiegeleier und Speck

Uovo all'occhio di bue con Speck e  
patate saltate

*Fried egg with Speck and sautéed  
potatoes*



## Völs-Schätze

16

Knödeltris (Spinat, Käse  
und Speck) auf Sauerkrautsalat

Tris di canederli (spinaci, formaggio e  
Speck) su letto di insalata di crauti

*Trio of dumplings (spinach, cheese, and  
Speck) on a bed of Sauerkraut salad*



## Chick 'n' Chic

14.9

Hähnchenstreifen auf  
frischer Rauke, garniert mit Grana  
Padano-Spänen

Succulenta tagliata di pollo  
servita su rucola fresca e decorata  
con scaglie di Grana Padano

*Chicken strips on fresh arugula,  
garnished with Grana Padano  
shavings*



## Cacio Ridi

14.5

Spaghetti Cacio & Pepe  
Spaghetti Cacio e Pepe  
*Spaghetti with Pecorino  
cheese and black pepper*



## Bolognese

13.5

Spaghetti Bolognese  
Spaghetti alla Bolognese  
*Spaghetti with Bolognese  
bacon and beef sauce*



## Nostrano di Storo

15.9

Polenta, Pilze und Grillkäse  
Polenta con funghi e formaggio  
alla griglia

*Polenta, mushrooms, and grilled  
cheese*

## Carbonara di montagna

15

Spaghetti Carbonara  
Spaghetti alla Carbonara  
*Spaghetti with Pecorino cheese,  
bacon and eggs*



# Burgers

## Hell's Bells



16

Speck • Spiegelei • Rauke •  
Tomate • rote Zwiebel •  
Chili Soße • Cheddar • Rindfleisch  
Speck • uovo all'occhio di bue •  
rucola • pomodoro • cipolla rossa •  
salsa piccante • cheddar • carne di  
manzo

*Speck • egg • arugola • tomato • red  
onion • chili sauce • cheddar • beef  
meat*



## Whiskey in the Jar

18

Bacon Jam Sauce • Jack Daniels •  
Cheddar • Rauke • karamellisierte  
Zwiebel • Tomate • Speck • Rindfleisch  
Salsa bacon jam • Jack Daniels •  
cheddar • rucola • cipolla caramellata  
• pomodoro • Speck • carne di manzo

*Bacon jam sauce • Jack Daniels •  
cheddar • arugola • caramelized onion •  
tomato • Speck • beef meat*



## BBQ Absolut

15.5

BBQ Soße • Tomate • Salat •  
Speck • Cheddar • Zwiebel •  
Rindfleisch

Salsa BBQ • pomodoro • insalata •  
Speck • cheddar • cipolla •  
carne di manzo

*BBQ sauce • tomato • salad • Speck  
• cheddar • onion • beef meat*



## Italian Dream

18

Parma Rohschinken • Parmesan  
Crouton • Burrata • Tomate •  
Rauke • 1000 Island Soße •  
Rindfleisch

Crudo di Parma • crostino al  
parmigiano • burrata • pomodoro  
• rucola • salsa 1000 Island •  
carne di manzo

*Crudo di Parma (ham) •  
«Parmigiano» cheese crouton •  
burrata • tomato • arugola •  
1000 Island sauce • beef meat*



Extra Käse  
formaggio extra  
extra cheese

+1.5



Extra Speck  
Speck extra  
extra Speck

+2



Doppelt Fleisch  
Doppia carne  
Double meat

+5

# Burgers

## Brisket

22.5

Geräucherter Brisket • Kirschtomaten • Basilikumpesto • Stracciatella di Burrata • Rauke • Parmesanflocken • Balsamico-Reduktion  
Brisket affumicato • pomodorini • pesto al basilico • stracciatella di burrata • rucola • scaglie di parmigiano • riduzione di aceto balsamico  
*Smoked brisket • cherry tomatoes • basil pesto • stracciatella di burrata • arugula • parmesan shavings • balsamic reduction*



Slow-cooked for 12 hours  
on our Kamado grill

## Vegan Burger

18

Hausgemaachte vegane Soße • gegrilltes Gemüse • Veggie-Burger • Tomate • Salat  
Salsa vegana fatta in casa • verdure grigliate • hamburger vegano • pomodoro • insalata  
*Homemade vegan sauce • grilled vegetables • vegan patty • tomato • salad*

Pommes oder Crispers inklusive  
Patatine o Crispers include  
Fries or Crispers included

## Pulled Pork

17

BBQ Soße • Tomate • Salat • Speck • Cheddar • Zwiebel • Pulled Pork  
Salsa BBQ • pomodoro • insalata • Speck • cheddar • cipolla • pulled pork  
*BBQ sauce • tomato • salad • Speck • cheddar • onion • pulled pork*



## Dry Age Whisky

21

Bacon Jam Sauce • Jack Daniels • Cheddar • Rauke • knusprige Zwiebel • Tomaten • Speck • gereiftes Rindfleisch  
Salsa bacon jam • Jack Daniels • cheddar • rucola • cipolla croccante • pomodoro • Speck • carne di manzo maturata  
*Bacon jam sauce • Jack Daniels • cheddar • arugula • crunchy onion • Speck • aged beef meat*



Frittierte Süßkartoffeln  
Patate dolci fritte  
Fried sweet potatoes

+1.5

# Begleiter Accompagnamenti Accompaniment

Frittierte Süßkartoffeln  
Patate dolci fritte  
*Fried sweet potatoes*

6.5



Crispers Pommes  
Patatine Crispers fritte  
*Fried Crispers chips*

5.5



Pommes  
Patatine fritte  
*Fried fries*

5

Vom Fass  
Alla spina  
*on draft*

**Punk IPA**  
**Brewdog**

0.3l 0.5l  
small 7.5 medium 9.9



9

1000 Island  
Ähnlich  
wie Cocktailsauce  
Simile  
alla salsa cocktail  
*Similar to cocktail sauce*



1.5

Béarnaise  
Butter-Eier Soße  
Salsa al burro  
e uova  
*Butter and eggs sauce*



4

Süß sauer  
Agrodolce  
*Sweet & sour*



1.5

Scharf  
Piccante  
Spicy



1.5

BBQ



1.5

Ketchup



0.5

Maionese



0.5

# Poke Flora Schissl

## Poke Flora Bowl

### Chicken Flora Bowl

16.5

Gemischter Reis • Kichererbsen • Avocado • Wildkräutersalat • gegrilltes Hähnchen • Paprika • Rotkohl • rote Zwiebel • Sesam Samen  
*Riso misto • ceci • avocado • insalata di erbe selvatiche • pollo grigliato • peperoni • cavolo rosso • cipolla rossa • semi di sesamo*  
*Mixed rice • chickpeas • wild herb salad • grilled chicken • peppers • red cabbage • red onion • sesame seeds*



### Größer gemischter Salat

12

*Insalatina mista grande*  
*Big mixed salad*

### Spicy Bowl



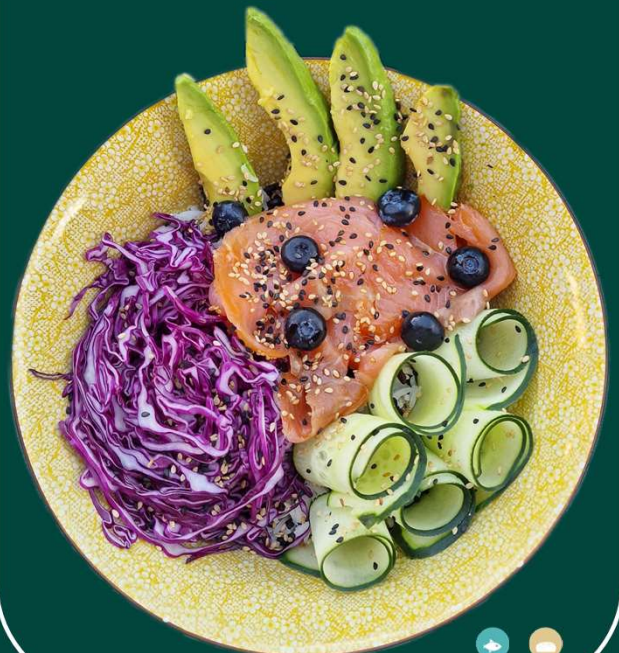
17

Bohnen • Avocado • Quinoa • Tomaten • Stracciatella • sautiertes Gemüse • scharfe Soße  
*Fagioli • avocado • quinoa • pomodori • stracciatella • verdure saltate • salsa piccante*  
*Beans • avocado • quinoa • tomatoes • stracciatella • sauteed vegetables • hot sauce*

### Smoky Salmon Bowl

19.9

Gemischter Reis • Avocado • Geräucherter Lachs • Heidelbeeren • Rotkohl • Gurken • Sesam Samen  
*Riso misto • avocado • salmone affumicato • mirtilli • cappuccio rosso • cetrioli • semi di sesamo*  
*Mixed rice • avocado • smoked salmon • blueberries • red cabbage • cucumber • sesame seeds*



# Allergene und glutenfreie Wahl Allergeni e opzioni senza glutine Allergens and Gluten-Free choices

Schnelle glutenfreie Wahl, jedes Gericht wird mit Sorgfalt kreiert. Wir bemühen uns, eine sichere kulinarische Erfahrung zu bieten, können jedoch keine vollständig glutenfreie Umgebung garantieren. Dennoch ergreifen wir Vorkehrungen, um das Risiko zu minimieren. Sie haben auch die Möglichkeit, Salate und Fleischgerichte nach Ihren Bedürfnissen anzupassen.

Scelta veloce senza glutine, dove ogni piatto è creato con cura e attenzione. Sebbene cerchiamo di offrire un'esperienza sicura per chi è sensibile al glutine, non possiamo garantire un ambiente completamente privo di contaminazione. Tuttavia, adottiamo ogni precauzione per ridurre al minimo il rischio e garantire una tranquilla esperienza culinaria. Inoltre, offriamo la possibilità di personalizzare le insalate e i piatti di carne per renderli adatti alle vostre esigenze.

*Quick gluten-free option, each dish crafted with care. While we aim for a safe dining experience, we cannot ensure a completely gluten-free environment. Nonetheless, we take precautions to minimize risk. You also have the option to customize salads and meat dishes according to your needs.*



- Eier | Uova | Eggs
- Soja | Soia | Soya
- Milch | Latte | Milk
- Fisch | Pesce | Fish
- Sesam | Sesamo | Sesam
- Senf | Senape | Mustard
- Lupine | Lupini | Lupin
- Gluten | Glutine | Gluten
- Sellerie | Sedano | Celery
- Sulfite | Solfiti | Sulphites
- Erdnüsse | Arachidi | Peanuts
- Weichtiere | Molluschi | Molluscs
- Krebstiere | Crostacei | Crustaceans
- Schalenfrüchte | Frutta a guscio | Tree Nuts