



RESTAURANT

LEBEN IM WEINBERG...

Ein Treffpunkt für Menschen, die gerne essen und guten Wein schätzen!

Creative kitchen by Simon & Levin im AO Restaurant.

Weine vom Weinberg hinterm Haus, Rohstoffe von ausgewählten Produzenten und Höfe aus Südtirol.

Ehrliche Zutaten, ideenreiche Kombinationen, eine Portion Mut – das sind wir!

VIVERE IN UN VIGNETO...

AO amare e oziare. Il ristorante di Simon e Levin: il buon cibo, il buon vino, il buon vivere.

Lineare, onesta e semplice è la nostra cucina.

Prodotti scelti con cura dai masi selezionati del nostro territorio, i vini di produzione propria come il Kerner e Sylvaner coltivati dietro la casa.

Ricapitolando: ingredienti onesti e sinceri, senza trucchi e senza inganni, questo siamo noi!

LIVING IN THE VINEYARD...

Rendezvous for people who like to eat and appreciate good wine.

Passion meets wine and all together meets creative kitchen by Simon & Levin!

Wine from the vineyard behind the house, products from selected producers and farms from our region. Honest ingredients, different combinations, individual paths – that's us!

Öffnungszeiten

Samstag & Sonntag: Mittag 12.00 - 14.30 Uhr & Abend 18.30 - 21:00 Uhr

Donnerstag, Freitag und Montag: Abend 18.30 - 21:00 Uhr

Ruhetag: Dienstag und Mittwoch

Orari d'apertura

Sabato e domenica: pranzo 12.00 bis 14.00 & cena 18.30 - 21:00

Giovedì, venerdì e lunedì: solo cena 18.30 - 21:00

Giorno di riposo: martedì e mercoledì (aperto solo ai ospiti di casa)



RESTAURANT

BLÄTTERKLEID

AperO

 Verschiedene Kosterlen
10 E

Lachsforelle roh mariniert

Rote Bete • Sauerampfer • Lacto – Zwetschge • Rettich
18 E

Tortelli

geräucherte Ricotta • Topinambur • schwarzer Knoblauch
18 E

 **Picanha vom Simmentaler Rind aus Pustertal**
Kürbis • Walnüsse • Kartoffel- Stroh
27 E

 Kastanie • Mascarpone • Quitte • Kürbis
12 E

EURO 67 €

+ WEINBEGLEITUNG 30 €

 ENTHÄLT GLUTEN

 ENTHÄLT LAKTOSE

HERBSTZEITLOSE



RESTAURANT

AperO

 Verschiedene Kosterlen
10 E

Rinds Tartar

Schwarzwurzel • Trüffel • Pastinake
21 E

Südtiroler Ramen

Roggen- Spaghetti • Kirning Pilze • Onsen Eigelb • Petersilie
17 E

Gnocchi

Schüttelbrot • Kaminwurzeln • Lauch
19 E

Saibling

Mehrkorn-Risotto • Schwarzkohl • Velouté • Dill
25 E

ODER

Sarner Hirschkalb

geschmorter Rotkohl • frische Preiselbeeren • Thymian Jus • Kastanie
27 E

PRE DESSERT

 Schokolade • Himbeere • Haselnuss • Karamell
12 E

EURO 80 €

+ WEINBEGLEITUNG 40 €