



RESTAURANT

AO

EHRliche ZUTATEN, IDEENREICHE KOMBINATIONEN - GANZ EIGENE WEGE.

DANKE FÜR EURE ZEIT UND NEUGIER!

Wir freuen uns, dass ihr AO kennen und schmecken lernen wollt.

Auf unserem Menü findet ihr Gerichte, die sich Saison & Region anpassen und die Vielfalt unseres Terroirs widerspiegeln.

Tiefgreifend sind unsere Wurzeln zur Natur, gleich hinter unserem Haus befindet sich nicht nur unser Weinberg, sondern auch unser Obst- und Gemüsegarten, der uns Rohstoffe und Anregung für neue Gerichte schenkt.

Kräuter, Sprossen und Pilze aus wilder Natur sammelt Levin eigenhändig.

„Unser Kochstil ist modern, dabei vergessen wir allerdings nie Geschichte und Ursprung. Unsere Inspiration stecken wir in neue Kreationen, um unseren Gästen eine eigensinnige Südtiroler Küche auf den Tisch zu bringen. Neue Zubereitungsarten und die Nähe und Geschichte unserer Produzenten, schaffen eine naturnahe Küche. Auch Klassiker finden Platz in unserem Menü, diese versuchen wir auf leichte Art und Weise mit einzubauen.“

LEVIN - CHEFKOCH, AO RESTAURANT

AO

INGREDIENTI ONESTI E SINCERI, COMBINAZIONI STRAVAGANTI - MODI DEL TUTTO PARTICOLARI

GRAZIE PER IL VOSTRO TEMPO E LA VOSTRA CURIOSITÀ!

Ci fa molto piacere che vogliate conoscere ed assaggiare il nostro AO.

Nel nostro menu troverete piatti che si adattano alla stagione e alla regione. e che rispecchiano la diversità del nostro terroir.

Il nostro legame con la natura è profondo: dietro la nostra casa non c'è solo il vigneto, ma anche il nostro orto, che ci fornisce materie prime ed ispirazione per nuovi piatti. Levin raccoglie personalmente erbe, germogli e funghi selvatici.

AO

HONEST INGREDIENTS, CREATIVE COMBINATIONS - OUR VERY OWN STYLE.

THANK YOU FOR YOUR TIME AND CURIOSITY!

We are pleased that you want to get to know and taste AO.

On our menu you will find dishes that are adapted to the season and the region. and reflect the diversity of our terroir.

Our roots to nature are deep, right behind our house is not only our vineyard, but also our fruit and vegetable garden which provides us with fresh ingredients and inspiration for new dishes. Levin collects herbs, sprouts and mushrooms from the wild by himself.

HALLER SUITES & AO RESTAURANT

SHARE YOUR MEMORIES @SLEEPINTHEVINEYARDS @AORESTAURANT

REGENBOGEN



RESTAURANT

AperO

Verschiedene Kosterlen
15 E

Lachsforellenmosaik

Chioggia-Bete • violetter Rettich • Ribisel • Kapuzinerkresse
19 E



Bunte Gartenkarotten

Blu di Bufala • Feige • Holunderblüten
17 E



Basilikum-Tortelli

Bunte Tomaten • Tomatenfond • Ofen-Melanzane
19 E



BIO *Limousin*-Kalb aus Villnöss

Senfkaramell • Ratatouille • Mangold
32 E

ODER



Flat Iron Steak vom Simmentaler Rind

Pfifferlinge • Schüttelbrot-Praline •
Petersilie • Blumenkohl
32 E

PRE DESSERT



Waffel

Honig • Vinschger Marille • Fenchelblüten
12 E

EURO 88 €

WEINBEGLEITUNG 50 €



ENTHÄLT GLUTEN



ENTHÄLT LAKTOSE

HALLER SUITES & AO RESTAURANT

SHARE YOUR MEMORIES @SLEEPINTHEVINEYARDS @AORESTAURANT



RESTAURANT

ZUSÄTZLICH BIETEN WIR
EIN TÄGLICH WECHSELNDES 4 GANG-TASTING MENÜ..

..LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!