



RESTAURANT

### **LEBEN IM WEINBERG...**

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

Kreativ 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, 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 18.00 - 21:00 Uhr

Donnerstag und Freitag: nur Abend 18.00 - 21:00 Uhr

Ruhetag : Dienstag und Mittwoch

## **Orari d'apertura**

Sabato, domenica e lunedì: pranzo 12.00 bis 14.30 & cena 18.00 - 21:00

Giovedì e venerdì: solo cena 18.00 - 21:00

Giorno di riposo: martedì e mercoledì

**HALLER SUITES & AO RESTAURANT**

SHARE YOUR MEMORIES @SLEEPINTHEVINEYARDS @AORESTAURANT

## WIESENDUFT



RESTAURANT

•AperO•

 Verschiedene Kosterlen  
10 E

 Melone • Ziegenkäse • Senf Blüten • Hirse •  
16 E

 Agnolotti • geschmortes Hirschkalb  
Shiitakepilze • Petersilien Öl • Fichtensprossen  
19 E

 Saibling im Mangoldblatt • Pinienkerne • Dill • Buttermilch •  
28 E

 Tarte • Skyr • Blaubeeren • Meringue •  
12 E

EURO 67 €

+ WEINBEGLEITUNG 30 €

 ENTHÄLT GLUTEN

 ENTHÄLT LAKTOSE

HALLER SUITES & AO RESTAURANT

SHARE YOUR MEMORIES @SLEEPINTHEVINEYARDS @AORESTAURANT

## WALDGEFLÜSTER



RESTAURANT

•AperO•

 Verschiedene Kosterlen  
10 E

Lachsforellen Ceviche • Gurke • Radieschen • rote Zwiebel • Holunder  
19 E

Salatherzen • Wachtelei • Sommertrüffel • Schnittlauch •  
17 E

 Tortelli • blauer Höhlengenus •  
Rote bete • Mangold • Röstzwiebel  
18 E

 Hirschkalb • Rotkohl • Sellerie • Waldklee • Ribiseln

ODER

 Simmentaler Rind • Blumenkohl • Zwiebel • Jus • Kartoffelmousse

29 E

PRE DESSERT

 Mascarpone • weiße Schokolade • Marille • Basilikum  
12 E

EURO 80 €

+ WEINBEGLEITUNG 40 €