



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 - 14.00 Uhr & Abend 18.30 - 21.00 Uhr

Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag: Abend 18.30 - 21.00 Uhr

Orari d'apertura

Sabato e domenica: pranzo 12.00 - 14.00 & cena 18.30 - 21.00

Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì: cena 18.30 - 21.00

Opening hours

Every day: 6.30 - 9.00 pm

Saturday and Sunday : for lunch 12.00 am - 2.30 pm & for dinner 6.30 - 9.00 pm



RESTAURANT

AUFBLÜHEN

AperO

Verschiedene Kosterlen

10 E

Lachsforelle

Rhabarber • violette Spargel • Zitronenverbene • Kaviar

19 E



Gnocchi

Safran • Fenchel • Amò Burrata • Zucchiniblüte

19 E



Villnösser Brillenschaf

Karotte • Gerste • Kräutersalat • Kartoffelschaum

30 E



Erdbeere

Ricotta • Berberitze • weiße Schokolade • Sauerklee

13 E

EURO 72 €

WEINBEGLEITUNG 43 €



ENTHÄLT GLUTEN



ENTHÄLT LAKTOSE

HALLER SUITES & AO RESTAURANT

SHARE YOUR MEMORIES @SLEEPINTHEVINEYARDS @AORESTAURANT



RESTAURANT

VOGELSANG

AperO

Verschiedene Kosterlen
10 E



Frühlingsgemüse

Erbsen • Radieschen • Salatherz • Malz • Mohn-Miso
16 E



Gegrillte Spargel

Lardo vom Südtiroler Schwein • Eigelb •
Schüttelbrot • Brunnenkresse
18 E



Fagotti vom Villnösser Lamm

Kirnig Kräutersaitlinge • Frühlauch • Thymianschaum
19 E



BBQ vom Simmentaler Rind

Spargel • Vollkornknusper • Jus • Petersilien-Hollandaise
32 E

ODER



Bachsaibling

Miso-Mayo • Blumenkohl • Rettich • Brokkoli
29 E

PRE DESSERT



Joghurt

Sanddorn vom Fasslerhof • Meringue • Blütenpollen
12 E

EURO 85 €

WEINBEGLEITUNG 50 €



ENTHÄLT GLUTEN



ENTHÄLT LAKTOSE

HALLER SUITES & AO RESTAURANT

SHARE YOUR MEMORIES @SLEEPINTHEVINEYARDS @AORESTAURANT