



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

## FOLIAGE



RESTAURANT

### AperO

Verschiedene Kosterlen  
15 E

### Saibling

Kürbis • Karotte • Habanero Chilli • Tagetes  
20 E



### Villnösser BIO Kartoffel

Forellenkaviar • Sauerrahm • Schnittlauch  
18 E



### Carbonara-Tortelli

Guanciale • Herbsttrüffel • Eigelb • Petersilie  
25 E



### Brisket vom Simmentaler Rind

Kartoffel-Mandel-Kroketten • geschmorte Zwiebel • Pastinaken  
31 E

### ODER



### Rosa Hirschkalb vom Tschöggelberg

Wirsing • Birne • Erdbeertraube • Hirse  
31 E

### PRE DESSERT



### Haselnussmiso-Tarte

fermentierte Lajener Blaubeere • Sauerklee • Latschenkiefer  
13 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!**