



HAMMERACK

— HOTEL • RESTAURANT • SPA —

MENÙ



HAMMERACK
← HOTEL • RESTAURANT • SPA →

Friaul auf dem Teller

Acetaia Sirk della Subida
Cormons

Landwirtschaft Luigi Faleschini
Pontebba

Bauernhof Vuerich
Malborghetto

Borgo delle Mele
Pinzano al Tagliamento

Käserei Aviano
Aviano

Almhütte Alta Carnia
Sauris

Sapori e Sapori di Timau
Paluzza

Gedeck € 6,00



“A TORZEON” Degustationsmenü

Unsere Amouse-Bouches

Gebratenes Ei (*Bauernhof Vuerich*),
Sommertrüffel nach Wahl, Kastanien
(1, 3, 7)

Rote Garnelentatar, Krenmilch,
fermentierte Gerste, Mais-Crumble
(5, 14)

Gegrillte Kartoffelgnocchi,
Apfel-Demiglace, gereifter Käse-Crumble
(1, 3, 7)

Steinpilze, grüne Sauce,
Cracker mit Timau Varhackara (*Slow Food*)
(1, 6)

Unser Zwischengang

Alpen-Rind im Kamado, Auberginencreme, Tzatziki
(7)

Heucreme, Honigsphäre,
Zartbitterschokolade, Kakaotuille
(1, 3, 7)

Kleines Feingebäck

€ 100
Wein-/Getränkebegleitung - 6 Gläser: € 50
Gilt für den gesamten Tisch

VORSPEISEN

Hirsch-Tatar, Kaki-Chutney,
Hausgemachtes Brioche, knusprige Kürbiskerne

(1, 3, 7, 10, 12)

€ 22.00

Rote Garnelentatar, Krenmilch,
fermentierte Gerste, Mais-Crumble

(5, 7, 14)

€ 24.00

Gebratenes Ei (*Bauernhof Vuerich*),
Sommertrüffel, Kastanien

(1, 3, 7)

€ 22.00

Makrele in „Smoking“-Sud,
süß-saure Cavasso-Zwiebel (*Slow Food*)

(4, 7, 12)

€ 20.00

„Vitello Tonnato“: Kalbsfleisch, Thunfischjus,
Oregano, knuspriger Schwarzkohl

(4, 6)

€ 22.00

HAMMERACK
← HOTEL • RESTAURANT • SPA →

PASTAGERICHTE

Gyoza mit Rehfleisch,
Beeren, Sojasauce, Yuzu-Sake

(1, 4, 6, 7, 14)

€ 22.00

Spaghetti alla Chitarra „Mancini“,
fermentierter schwarzer Knoblauch,
Feigenkompott, Bottarga

(1, 4, 7)

€ 22.00

Gegrillte Kartoffelgnocchi,
Apfel-Demiglace, gereifter Käse

(1, 3, 7)

€ 22.00

Lagunen-Risotto

(2, 4, 6, 7, 14)

€ 25.00

„Mezze Maniche“ Mancini, Steinpilze,
grüne Sauce, Timau Varhackara Cracker

(1, 6)

€ 25.00

HAMMERACK
← HOTEL • RESTAURANT • SPA →

HAUPTGERICHTE

Popcorn-Sclopit-Creme
mit knackigem Gemüse

(7)

€ 23.00

Alpen-Rind im Kamado,
Auberginencreme, Tzatziki

(7)

€ 30.00

Entenbrust im Kamado, Orangensauce,
Kartoffel-Pavé, Fenchelcreme

(7, 9)

€ 27.00

Oktopus im Kamado,
Alm-Schaum, Kürbis, Granatapfel

(7, 14)

€ 27.00

Bernsteinmakrele, Pfifferlinge,
Pfirsichsauce, Ribolla-Gialla-Essig „Sirk“

(4, 7, 12)

€ 25.00

HAMMERACK
← HOTEL • RESTAURANT • SPA →

DESSERTS

“Süße Begegnungen”

Tonkabohnen-Eis, Namelaka mit weißer Schokolade & Kaffee,
Maracuja-Gel

(3, 7)

€ 12.00

“Das Heu-Geheimnis”

Heu-Biskuit, Bitterschokolade,
Honigperlen, Kakaotuille

(1, 3, 7)

€ 15.00

“Mango in Blüte”

Kokos-Baiser, Maracuja-Gel,
Mango-Creme, Guanaja-Flakes

(3, 7)

€ 12.00

“Schokoladen-Vertikale”

Griechischer Joghurt, Brownie,
dunkle Creme, Passionsfrucht-Sorbet, Baiser

(1, 3, 7)

€ 15.00

“Cefalù”

Eis mit Kapern aus Salina, Mandel-Namelaka,
Zitronengel, Kokoswasser-Gelee

(4, 7, 8)

€ 15.00

KÄSEWAGEN

Unser Käsewagen

HAMMERACK
← HOTEL • RESTAURANT • SPA →



HAMMERACK

← HOTEL • RESTAURANT • SPA →

ALLERGENE

Liste der im Restaurant verwendeten allergenen Zutaten gemäß Anhang II der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 – „Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen“:

- 1 – Glutenhaltiges Getreide
- 2 – Krebstiere
- 3 – Eier
- 4 – Fisch
- 5 – Erdnüsse
- 6 – Soja
- 7 – Milch
- 8 – Schalenfrüchte
- 9 – Sellerie
- 10 – Senf
- 11 – Sesam
- 12 – Sulfite > 10 mg/kg
- 13 – Lupinen
- 14 – Weichtiere

Frische Zutaten können aus Sicherheitsgründen tiefgefroren (-20°C) worden sein – gemäß EU-VO 853/2004, Anhang III, Abschnitt 7.



Network: GUEST
password: Guest@24



ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT:
MONTAG BIS SAMSTAG: 19:00 - 21:00
SONNTAG: 12:00 - 13:30 UND 19:00 - 21:00