



★★★★★
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 von Aviano
Aviano

Almhütte Alta Carnia
Sauris

Sapori e Sapori di Timau
Paluzza

Gedeck € 6,00



HIER IN DER NÄHE

Degustationsmenü

Unsere Amouse - Bouches

Kabeljauherz,
Lagunen-Algensuppe,
Gepufftes Olivenöl

(4)

Calamarata-Variation:
Kuhmilch-Ricotta, Hirschjus,
Safran- und Friulano-Suppe,
Getrocknete Bierhefe-Tropfen

(1, 7, 12)

Langsam gegartes Kalbfleisch,
Schwarzwurzel,
Ratte-Kartoffeln mit Piran-Salz

Apfel & Apfel:
Haselnusscrumble, Rosinen,
Apfelsorbet
und süße Sahne

(7, 8)

Degustationsmenü € 80

3 Weinbegleitungen € 25

Das Menü gilt für den gesamten Tisch



DIE UHR MACHT TIC TAC

Degustationsmenü

Unsere Amouse - Bouches

Rund um den Hammerack:

Kakaoboden, Moos, Haselnusscreme,
Frant-Creme und Meerrettich-Tropfen

(3, 7, 8, 12)

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

(3, 4)

Gegrillter Gelbschwanz, Molke, Bergamotte-Zabaglione
und fermentierte schwarze Knoblauchsauce

(3, 4, 7)

Schwarzer Raviolo mit weißen Bohnen,
Mandelricotta, schwarzem Trüffel, Hibiskustropfen

(1, 8, 9)

Calamarata-Variation:

Kuhmilch-Ricotta, Hirschjus,
Safran- und Friulano-Suppe,
Getrocknete Bierhefe-Tropfen

(1, 7, 12)

Lackierter Steinbutt mit Umami, Topinambur, Schalotte,
Süß-saurer Trevisaner Radicchio,
Orangen- und Nelkensauce

(6, 12)

Wintergarten:

Weiß-Schokolade-und-Olivenöl-Seide,
Süßes Wintergemüse, Timut-Pfeffer-Eis,
Mandarinenwasser und kandierte Bergamotte

(7)

Degustationsmenü € 125

6 Weinbegleitungen € 50

Das Menü gilt für den gesamten Tisch

VORSPEISEN

Rund um den Hammerack:
Kakaoboden, Moos,
Haselnusscreme,
Frant-Creme und Meerrettich-Tropfen

(3, 7, 8, 12)

€ 20.00

Kabeljauherz,
Lagunen-Algensuppe, gepufftes Olivenöl

(4)

€ 20.00

Gegrillter Gelbschwanz,
Molke, Bergamotte-Zabaglione
und fermentierte schwarze Knoblauchsauce

(3, 4, 7)

€ 20.00

Tauben-Roastbeef, Foie Gras,
Rotkohl in Glühwein geschmort

(12)

€ 26.00



PASTAGERICHTE

Schwarzer Raviolo mit weißen Bohnen,
Mandelricotta, schwarzem Trüffel, Hibiskustropfen

(1, 8, 9)

€ 26.00

Cremiger Reis mit Sellerie,
Geräucherter Wolfsbarsch,
Passionsfrucht-Mayonnaise und Kaffeepulver

(4, 7, 9)

€ 30.00

Calamarata-Variation:
Kuhmilch-Ricotta, Hirschjus,
Safran- und Friulano-Suppe,
Getrocknete Bierhefe-Tropfen

(1, 7, 12)

€ 25.00

Kürbis-Zuf,
Fermentierte Milch,
Geröstete Entenbrust

(7)

€ 26.00



HAUPTGERICHTE

Langsam gegartes Kalbfleisch,
Schwarzwurzel, Ratte-Kartoffeln mit Piran-Salz
€ 30.00

Wachtel im Netz, kalt gegarter Kohl,
Lakritze und Taggiasca-Oliven
€ 35.00

Lackierter Steinbutt „Umami“, Topinambur,
Schalotte, Süß-saurer Trevisaner Radicchio,
Orangen- und Nelkensauce
(6, 12)
€ 35.00

Bauchstück vom Blauflossen-Thunfisch „Carbonara Art“
mit San-Daniele-Salz und friulanischem Schwarzkohl
(3, 4, 10)
€ 38.00

Knollensellerie-Steak,
Curry, süß-saurige Gerste,
Sprossen, knuspriges Olivenöl
(1, 9, 12)
€ 24.00



DESSERTS

“Apfel & Apfel”

Haselnusscrumble, Rosinen,
Apfelsorbet, Basilikum und süße Sahne

(7, 8)

€ 13.00

“Wintergarten”

Weiß-Schokolade-und-Olivenöl-Seide,
Süßes Wintergemüse,
Timut-Pfeffer-Eis,
Mandarinenwasser und kandierte Bergamotte

(7)

€ 13.00

“Kugel - und fertig”

Himbeere, Mascarpone,
Minzerde, gesalzene Kumquats

(7)

€ 15.00

Mangosorbet,
Buchweizen- und Reismehlcrumble,
Kokoscreme und weiße Schokolade

(1, 7)

€ 13.00

Anschließend
Unser Käsewagen





★★★★★
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 – Glutenthaltiges 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