



★★★★★
HAMMERACK
—HOTEL • RESTAURANT • SPA—

Friaul auf dem Teller

Acetaia Sirk della Subida
Cormons

Azienda Agricola Luigi Faleschini
Ponterba

Azienda Agricola Vuerich
Malborghetto

Azienda Agricola Morassi
Cedarchis

Azienda Ittica Valle del Lovo
Carlino

Borgo delle Mele
Pinzano al Tagliamento

Malga Alta Carnia
Sauris

Salumi Molinari
Zuglio

Gedeck € 6,00



HIER IN DER UMGEBUNG

Degustationsmenü

Unsere Amouse - Bouches

Kabeljauherz, Lagunenalgen-Suppe,
aufgeschäumtes EVO-Öl

(4)

Calamarata-Vertikale:

Kuhmilch-Ricotta, Hirschartigout,
Safran- und Friulano-Suppe,
Tropfen aus getrockneter Bierhefe

(1, 7, 12)

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

Apfel & Apfel:
Haselnuss-Crumble, Rosinen,
Apfelsorbet und süße Sahne

(7, 8)

Degustationsmenü € 80

3 Pairings € 25

Das Menü gilt für den gesamten Tisch



DIE UHR MACHT TICK TACK

Degustationsmenü

Unsere Amouse - Bouches

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

(3, 7, 8, 12)

Auf der Plancha gegarte Bernsteinmakrele,
Molke, Bergamotte-Zabaglione
und fermentierte schwarze Knoblauchsauce

(3, 4, 7)

Hirsch-Tataki 70 %, Rote Bete und dunkle Schokolade

Schwarzer Raviolo gefüllt mit weißen Bohnen,
Mandelricotta, schwarzem Trüffel, Hibiskus-Tropfen

(1, 8, 9)

Calamarata-Vertikale:
Kuhmilch-Ricotta, Hirschrägout,
Safran- und Friulano-Suppe,
Tropfen aus getrockneter Bierhefe

(1, 7, 12)

Königlicher Stör: Kaviar, Wodka, Sauerrahm,
Joghurt-Sponge, konfierter Fenchel-Extrakt

(3, 4, 7)

Wintergarten
Weiße-Schokolade-und-EVO-Öl-Seide,
süßes Wintergemüse (Az. Agr. Faleschini),
Timut-Pfeffer-Eis, Mandarinenwasser
und kandierte Bergamotte

(7)

Degustationsmenü € 125

6 Pairings € 50

Das Menü gilt für den gesamten Tisch

VORSPEISEN

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

(3, 7, 8, 12)

€ 24.00

Unter dem Schnee:
Berg-Freilandei (Az. Vuerich),
Anchovis aus dem Kantabrischen Meer,
Topinambur und Mesenterialtrüffel

(3, 4, 7)

€ 24.00

Kabeljauherz,
Lagunenalgen-Suppe, aufgeschäumtes EVO-Öl

(4)

€ 24.00

Auf der Plancha gegarte Bernsteinmakrele,
Molke, Bergamotte-Zabaglione und
fermentierte schwarze Knoblauchsauce

(3, 4, 7)

€ 24.00

Tauben-Roastbeef, Foie Gras,
Rotkohl in Glühwein geschmort

(12)

€ 28.00



ERSTE GÄNGE

Chitarra-Spaghetti (Pastificio Agricolo Mancini),
Seeigel, milde Knoblauchsauce, Cime di Rapa

(1, 14)

€ 30.00

Schwarzer Raviolo mit weißen Bohnen,
Mandelricotta, schwarzer Trüffel, Hibiskus-Tropfen

(1, 8, 9)

€ 28.00

Cremiger Reis mit Knollensellerie,
geräuchertem Wolfsbarsch,
Passionsfrucht-Mayonnaise und Kaffeepulver

(4, 7, 9)

€ 32.00

Calamarata-Vertikale:
Kuhmilch-Ricotta, Hirschragout,
Safran- und Friulano-Suppe,
Tropfen aus getrockneter Bierhefe

(1, 7, 12)

€ 28.00

Kürbis-Zuf, fermentierte Milch,
geröstete Entenbrust

(7)

€ 28.00



HAUPTGÄNGE

Langsam gegartes Kalbfleisch,
Schwarzwurzel, Ratte-Kartoffeln aus den Salinen von Piran
€ 32.00

Wachtel im Netz mit kalt gegartem Kohl,
Lakritz und Taggiasca-Oliven
€ 37.00

Königlicher Stör: Kaviar, Wodka,
Sauerrahm, Joghurt-Sponge,
konfierter Fenchel-Extrakt
(3, 4, 7)

€ 37.00

Bauchstück vom Roten Thunfisch
nach Carbonara-Art mit San-Daniele-Salz
und friulanischem Schwarzkohl

(3, 4, 10)

€ 40.00

Knollensellerie-Steak,
Curry, feinperlige Gerste süß-sauer,
Sprossen, knuspriges EVO-Öl

(1, 9, 12)

€ 26.00



DESSERTS

“APFEL und APFEL”

Haselnuss-Crumble, Rosinen,
Apfelsorbet und süße Sahne

(7, 8)

€ 16.00

“WINTERGARTEN”

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

(7)

€ 16.00

“Saint Honoré... BIZARR!”

(1, 3, 7)

€ 16.00

“GELBER SAFRAN”

Kurkuma, Kakipfel, Lavendel, Blutorange,
Passionsfrucht, Haselnuss-Streusel

(1, 7, 8)

€ 16.00

Anschließend
Unser Käsegewagen





★★★★★
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