



Herzlich willkommen im RISCHON, liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns und lassen Sie sich in heimeliger Atmosphäre von Küchenchef Daniels kreativer Kochkunst und herzlichem Service begeistern.

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Benvenuti al RISCHON, cari ospiti!

“Tutte le strade portano a Roma” e noi siamo molto contenti che la Vostra Vi abbia accompagnato fino a noi. Godetevi la Vostra sosta in nostra compagnia in un'atmosfera familiare e lasciatevi ispirare dalla cucina creativa dello chef Daniel e dal nostro caloroso servizio.

Siamo lieti della Vostra visita!

Welcome to the RISCHON, dear guests!

We are very pleased that you have found us. Enjoy your stay with us and let yourself be inspired in a homely atmosphere by chef Daniel's creative culinary art and warm service.

We are looking forward to your visit!






OFFENE WEINE | VINI AL CALICE | OPEN WINES






SCHAUMWEINE | BOLLICINE | SPARKLING WINES

Asolo Prosecco Sup. Extra Dry Pat del Colmèl Veneto		€ 5
Franciacorta Brut Cuvée Prestige Ca' del Bosco Lombardia		€ 8,5

WEIßWEINE | VINI BIANCHI | WHITE WINES

Grüner Veltliner Garlider 2020		€ 5,5
Kerner Köfererhof 2022		€ 6
Sauvignon Gols Griesserhof 2022		€ 5,5
Lugana Ca' Francesco 2022		€ 5

ROTWEINE | VINI ROSSI | RED WINES

St. Magdalener Josephus Mayr Erbhof Unterganzer 2022		€ 5
Blauburgunder Riserva St. Daniel Schreckbichl 2021		€ 6,5
Lagrein St. Michael Eppan 2022		€ 5
Bordeaux Moulis-en-Médoc Château Anthonic 2019		€ 6,5
Il Conte Manincor 2022		€ 5,5

DESSERTWEIN | VINO DA DESSERT | DESSERT WINE

Moscato Rosa Il Cantiniere Friuli		€ 7
--	---	-----







KALTE VORSPEISEN | ANTIPASTI | COLD APPETIZERS



Rindstatar „Rischon“ € 20
Tartara di manzo „Rischon“
Beef tartare „Rischon“

Bruschetta Variation – Tomaten, Lachs, Brie und Rohschinken € 16
Variazione di bruschette – pomodoro, salmone, brie e prosciutto
crudo
Bruschetta variation – tomatoes, salmon, brie and raw ham


Rosa gebratenes Roastbeef mit Spargelsalat € 17
Roast beef con insalata di asparagi
Roast beef with asparagus salad



Blattsalate mit Garnelen im Polentamantel, Kokosnuss € 16
und Limettendressing
Insalatona con gamberi in crosta di polenta, noce di
cocco e salsa al lime
Salad with shrimp wrapped in polenta, coconut and lime sauce

Frühlingsrollen mit süß-saurem Dip € 15
Involtini primavera con salsa agrodolce
Spring rolls with sweet and sour dip

Spargel im Tempurateig mit Bozner Sauce € 17
Asparagi in tempura con salsa bolzanina
Asparagus in tempura batter with Bozner sauce

Thunfischtataki auf Asiagemüse € 19
Tataki di tonno su verdure asiatiche
Tuna tataki on Asian vegetables






 

Antipastovariation | ab 2 Personen € 20
Variazione di antipasti | da 2 persone pro Person
Appetizer variation | from 2 people a persona





SUPPEN UND WARME VORSPEISEN | MINESTRE E PRIMI PIATTI SOUPS AND WARM STARTERS

Consommé mit Basilikumnocken Consommé con gnocchi al basilico Consommé with basil dumpling		€ 11
Cremesuppe von der gelben Tomate mit Jakobsmuschel Crema di pomodoro giallo con capesante Creamy yellow tomato soup with scallop	 	€ 12
Hanfravioli mit Speck-Zwiebelfülle und Gorgonzolasauce Ravioli alla canapa ripieni di Speck e cipolla con salsa al Gorgonzola Hemp ravioli with Speck and onion filling and Gorgonzola sauce		€ 16
Spargelrisotto mit gebeiztem Lachs Risotto agli asparagi con salmone marinato Asparagus risotto with marinated salmon		€ 17
Bärlauchtagliatelle mit Buttersauce, Trockentomaten und Räuchertopfen Tagliatelle all'aglio orsino al burro con pomodori secchi e ricotta affumicata Wild garlic tagliatelle with butter, dried tomatoes and smoked ricotta		€ 16
Kartoffel-Brennesselgnocchi mit Entenragù Gnocchi di patate e ortiche con ragù d'anatra Potato and nettle gnocchi with duck ragù		€ 16
Tallutzas mit Calamari und Zuckerschoten Tallutzas con calamari e taccole Tallutzas with calamari and snow peas		€ 18
Gemüse-Quiche auf Schnittlauchsauce Quiche di verdure con salsa all'erba cipollina Vegetable quiche with chive sauce		€ 15





HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Schweinsschnitzel Wiener Art mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade Scaloppa di maiale alla milanese con patate saltate e marmellata di mirtilli rossi Wienerschnitzel with roasted potatoes and cranberry jam		€ 21
Perlhuhnbrust mit Peperonata und Kartoffelspalten Petto di faraona con peperonata e spicchi di patate Guinea fowl breast with peperonata and potato wedges	 LACTOSE FREE	€ 23
Kalbsrückensteak mit Bärlauchkruste, Petersilienwurzelpüree und gegrillten Tomaten Sella di vitello con crosta di aglio orsino, purè di radice di prezzemolo e pomodori grigliati Saddle of veal steak with wild garlic crust, parsley root puree and grilled tomatoes		€ 34
Lammkarrèe, Frühlingszwiebeln und Rosmarinkartoffeln Carré di agnello, cipollotti e patate al rosmarino Rack of lamb, spring onions and rosemary potatoes	 GLUTEN FREE	€ 36
Rinderfilet mit Kartoffelgratin und Spargeln Filetto di manzo con patate gratinate e asparagi Beef fillet with potato gratin and asparagus		€ 39
Gegrillter Oktopus nach mediterraner Art Polpo alla griglia alla mediterranea Mediterranean-style grilled octopus	 LACTOSE FREE  GLUTEN FREE	€ 34





NACHSPEISEN | DOLCI | DESSERT

Warmes Schokotörtchen mit Lavendel-Eis Tortino al cioccolato caldo con gelato alla lavanda Warm chocolate cake with lavender ice cream		€ 12
Panna Cotta mit Rhabarberragout Panna cotta con ragù di rabarbaro Panna cotta with rhubarb ragout	 	€ 10
Zweierlei Schokomousse mit marinierten Erdbeeren Duetto di mousse al cioccolato con fragole marinate Duet of chocolate mousse with marinated strawberries	 	€ 10
Karamellisiertes Honig-Mascarpone-Halbgefrorenes Semifreddo caramellizzato al miele e mascarpone Caramelized Honey Mascarpone Semifreddo	 	€ 10
Pfirsichkompott mit Topfenmousse Composta di pesche con mousse di ricotta Peach compote with curd mousse	 	€ 10
Zitronen-Thymian-Sorbet mit Alkohol Sorbetto al timo e limone con alcol Lemon thyme sorbet with alcohol	  	€ 7 € 9
Apfelstrudel-Ravioli mit Vanilleeis Ravioli di strudel di mele con gelato alla vaniglia Apple strudel ravioli with vanilla ice cream		€ 12

Brot und Gedeck Pane e coperto Bread and place settings		€ 2
---	--	-----





ALLERGEN HINWEIS | AVVISO ALLERGENICO | ALLERGEN NOTICE

Sollten bestimmte Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese geben Ihnen gerne genauere Infos. Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet.

In caso di allergie o intolleranze ad alcuni alimenti e sostanze, Vi preghiamo di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Saremo lieti di fornirVi ulteriori informazioni. Al bisogno vengono usati prodotti surgelati.

If certain substances cause allergies or intolerances in you, please let our staff know when you order. They will be happy to provide you with more detailed information. If necessary, frozen products are used.

LEGENDE | LEGENDA | LEGEND



glutenfrei | senza glutine | gluten free



laktosefrei | senza lattosio | lactose free



vegetarisch | vegetariano | vegetarian

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.

