

# VOR SPEI SEN

---

---

## ⊗ Hirschrücken

Rosa gebratener Hirschrücken  
mit buntem Pfeffer,  
mariniertes Blaukraut und Wacholder-  
Espuma

16,80 –

## ⊗ Culatello

Culatello „Rohschinken“,  
Kirschtomaten, Rucola und gereifter  
Parmesankäse

14,80 –

## Schwertfisch

Geräucherter Schwertfisch,  
Avocado, Focaccia mit Taggiasche Oliven  
und Kresse

15,80 -

## Tempura-Garnelen

Knusprige Tempura-Garnelen,  
Humus und Rote Beete

16,70 –

## Tatar vom Jungbullen

Würziges Tatar vom Jungbullen,  
Toastbrot, Salzbuttermilch und  
eingelegter roter Zwiebel

19,80 -

## Kürbis-Ziegenkäse

Lauwarmes Kürbistörtchen,  
Creme vom Aligander Ziegenkäse,  
Feldsalat und Granatapfel

14,30 -

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten



# ANTI PAS TI

---

---

## ⊗ Sella di cervo

Sella di cervo „Sous Vide“,  
pepe colorato,  
crauti rossi e espuma al ginepro

16,80 –

## ⊗ Culatello

Culatello,  
pomodorini marinati,  
rucola e parmigiano stagionato

14,80 –

## Pesce spada

Pesce spada affumicata,  
avocado, focaccia con olive Taggiasche  
e crescione

15,80 -

## Tempura di gamberi

Tempura di gamberi,  
„Humus“ di ceci e rape rosse

16,70 -

## Tartara di vitellone

Tartara di vitellone,  
pane tostato, burro salato e  
cipolla rossa marinata

19,80 –

## Zucca e caprino

Tortino con zucca,  
crema di caprino „latteria di Lagundo“,  
valeriana e melograno

14,30 -

⊗ La pietanza non contiene glutine

# AUS DEM SUPPEN TOPF

---

## Rinderkraftbrühe

Kräftige Rinderkraftbrühe mit  
zwei Speckknödeln

8,40 –

## Cremesuppe

Cremesuppe  
von schwarzen Bellugalinsen,  
gebeizter Wildlachs und Balsamico

9,90 –

## Vitalsuppe

Aromatische Cremesuppe,  
Blätterteigstrudel mit Gemüse

9,50 -

 Dieses Gericht ist frei von Gluten



# LE NOSTRE ZUPPE

---

## Consommé

Consommé di manzo  
con due canederli di speck

8,40 –

## Crema di lenticchie


Crema di lenticchie "Belluga",  
salmone selvatico marinato e  
aceto balsamico invecchiato

9,90 –

## Zuppa vitale

Zuppa aromatica,  
strudel di pasta sfoglia con verdura

9,50 -

 La pietanza non contiene glutine

# WARME VOR SPEISEN



# PRI MI PIATTI

## Südtiroler Schlutzkrapfen

Mit Spinat und Topfen gefüllte Schlutzer aus Bioroggen „Regiokorn“, Bergkäse und Pinienbutter

13,80 –

## Kartoffel-Cannelloni

Kartoffel-Cannelloni mit Artischocken gefüllt, Lardo und Thymianbutter

14,60 –

## Zirm-Risotto

Cremiger „Carnaroli“ Risotto mit Zirmaroma, hausgeräuchertes Forellenfilet und Spinatmousse

15,30 –

## \* Spaghetti alla chitarra

Hausgemachte „Spaghetti alla chitarra“ mit Garnelen, Zucchiniestreifen und Zitronengras

17,90 –

## Trüffel-Ravioli

Hausgemachte Ravioli mit Wintertrüffel und Sellerie gefüllt, Fonduta vom Almkäse

17,90 –

 Dieses Gericht ist frei von Gluten

\* Gerne servieren wir Ihnen dieses Gericht mit Gluten - freien Spaghetti und berechnen hierfür einen Aufschlag von € 2,50

Gerne servieren wir Ihnen unsere Vorspeisen als größere Portion und berechnen hierfür einen Aufschlag von € 2,50

## Schlutzkrapfen dell'Alto Adige

Mezzelune di segale bio-regionale, ripiene di spinaci e ricotta, formaggio di montagna e burro ai pinoli

13,80 –

## Cannelloni di patate

Cannelloni di patate, ripieni di carciofi, lardo e burro al timo

14,60 -

## Risotto con pino cembro

Risotto „carnaroli“ cremoso con pino cembro, filetto di trota affumicata, mousse di spinaci

15,30 –

## \* Spaghetti alla chitarra

Spaghetti alla chitarra all'uovo fatti in casa con gamberi, zucchini a strisce e citronella

17,90 –

## Ravioli con tartufo

Ravioli fatti in casa con tartufo nero e sedano rapa, fonduta di formaggio di malga

17,90 –

 La pietanza non contiene glutine

\* Volentieri Vi serviamo la pietanza con spaghetti senza glutine con un supplemento di € 2,50 -

Volentieri Vi serviamo i nostri primi in porzione più abbondante con un supplemento di € 2,50 -

# HAUPT SPEI SEN



## SE CON DI

### Filet vom Jungbullen

Filet vom Jungbullen  
Gänsestopfleber,  
Trüffelkartoffeln und feine Bohnen

32,80 –

### Kalbstafelspitz

Gekochter Kalbstafelspitz mit frischem  
Kren und „salsa verde“,  
Pusterer Kartoffeln und Wurzelgemüse

22,80 –

### Rinderbacken

In Lagrein geschmorte Rinderbacken,  
Blaukraut in knuspriger Hülle und  
Süßkartoffelpüree

23,80 –

### Lammrücken

Rosa gebratener Lammrücken  
mit getrockneten Steinpilzen im  
Tramezzinomantel,  
Rosenkohl und Melanzane

27,80 –

### Goldbrasse

Goldbrasse vom Holzkohleofen,  
mit Ofentomaten gefüllt,  
Venerereis und Spinat

23,80 -

### Dieses Gericht ist frei von Gluten

### Filetto di bue

Filetto di bue con “foie gras”,  
patate al tartufo e fagiolini

32,80 –

### Punta di vitello

Punta di vitello lessa con rafano  
e salsa verde,  
patate del contadino e radici di verdure

22,80 –

### Guancia di bue

Guancia di bue brasato al Lagrein,  
crauti rossi in pasta croccante,  
puré di patate dolci

23,80 –

### Sella d'agnello

Sella d'agnello con funghi porcini secchi  
in mantello di tramezzino,  
cavoletti di Bruxelles e melanzane

27,80 –

### Orata

Orata dal forno a legna  
con ripieno di pomodori stufati,  
risotto Venere e spinaci

23,80 –

### La pietanza non contiene glutine

# UNSERE KLASSI KER

## Rindergulasch (ca. 15 Min.)

Omas Rindsgulasch  
mit zwei Speckknödeln serviert

18,40 –

## Wienerschnitzel

In Butterschmalz gebackenes  
Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln  
und hausgemachter Preiselbeer-Konfitüre  
serviert

18,90 –

# AUS UNSEREM HOLZKOHLE- OFEN

## Grillgemüse

Grillgemüse mit Camembert

17,90 –

## Tagliata (ca. 180 gr)

Klassische Tagliata (Roastbeef) vom  
amerikanischen Black Angus,  
in Scheiben geschnitten mit Räuchersalz,  
dazu mariniertes Raukebeet und  
Parmesanspäne

22,60 –

## Traube Steak (ca. 420 gr)

Würziges Rib-Eyesteak vom  
amerikanischen Black Angus,  
dazu dreierlei Soßen,  
Folienkartoffeln mit Kräutersauerrahm  
und gegrillte Zucchinischeiben

39,40 –

 Dieses Gericht ist frei von Gluten



# I NOSTRI CLASSICI

## Gulasch di manzo (ca. 15 min.)

Gulasch di manzo  
con due canederli allo speck

18,40 –

## Wienerschnitzel

Bistecca di vitello alla milanese impanata,  
fritta nel burro, accompagnata da  
patate saltate e confettura fatta in casa  
di mirtilli rossi

18,90 –



# DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

## Verdure alla griglia

Verdure alla griglia con Camembert

17,90 –

## Tagliata (ca. 180 gr)


Tagliata di Black Angus americano  
(roastbeef) con sale affumicato,  
rucola marinata e scaglie di parmigiano

22,60 –

## Traube Steak (ca. 420 gr)

Rib-Eyesteak di Black Angus americano  
marinato, accompagnato da tre salse,  
patate al cartoccio con salsa alle erbe  
(panna acida) e zucchine grigliate

39,40 –

 La pietanza non contiene



# DES SERT

---

---

## Heiße Liebe

„Heiße Liebe“,  
Karotten-Törtchen und Salzpistazien  
9,80 -

## ☒ Kokos „panna cotta“

Kokos „panna cotta“,  
Bananen Tiramisu und Ananasragout  
9,90 -

## ☒ Schokomousse

Mousse von weißer, Milch- und dunkler  
Kuvertüre, gerösteter Kakao  
9,50 -

## Schokotörtchen

Lauwarmes Schokotörtchen mit  
flüssigem Kern auf Karamellsauce  
9,80 -

## ☒ Obstsalat

Frischer Obstsalat von verschiedenen  
Früchten mit Zitrone mariniert  
7,90 –

## Apfelstrudel

Hausgemachter Mürbteig-Apfelstrudel  
auf Vanillesauce  
5,90 -

## Tiramisù

Klassische Mascarponecreme mit  
Löffelbiskuit und frischen Früchten  
7,90 -

## Käse Degustation

Feine Käsespezialitäten,  
Nussbrot und  
getrocknete Aprikosenscheiben  
15,60 –

## ☒ Dieses Gericht ist frei von Gluten

Gedeck: € 1,50- pro Person

# DES SERT

---

---

## Lamponi caldi

Lamponi caldi,  
tortino di carote e pistacchi al sale  
9,80 –

## ☒ Panna cotta al cocco

Panna cotta al cocco,  
tiramisù alle banane e ragù d´anasas  
9,90 -

## ☒ Mousse al cioccolato

Mousse al cioccolato bianco, al latte e  
fondente, cacao arrostito  
9,50 -

## Tortino al cioccolato

Tortino tiepido con cuore di cioccolato  
su salsa al caramello ben guarnito  
9,80 -

## ☒ Macedonia

Macedonia di frutta fresca marinata  
al limone  
7,90 –

## Strudel di mela

Strudel di pasta frolla alle mele  
fatto in casa su salsa alla vaniglia  
5,90 -

## Tiramisù

Crema classica al mascarpone con  
savoiard e frutta fresca  
7,90 -

## Degustazione di formaggi

Degustazione di formaggi,  
pane alle noci e  
fettine di albicocche secche  
15,60 –

## ☒ La pietanza non contiene glutine

Coperto: € 1,50- per persona

