

# VOR SPEI SEN



# ANTI PAS TI

## ⊗ Lammrücken

Rosa gebratener Lammrücken  
„Sous Vide“ mit Bergblüten,  
Brotkleepolenta und Feigen

15,80 –

## Caprese und Culatello

Caprese von der Brixner  
„Heumilchmozzarella“  
Culatello „Rohschinken“,  
eingelegte Kräuterseitlinge  
und Basilikumfocaccia

15,60 –

## ⊗ Alpensaibling

Hausmarinierter Alpensaibling,  
Avocado, Sorbet und Chutney  
von San Marzano Tomaten

16,30 -

## Oktopus

Tempura von Oktopus,  
Süßkartoffelpüree und Gel von der  
Bergamotte

16,70 –

## Tatar vom Jungbullen

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

19,80 -

## Spargel-Ziegenkäse

Lauwarmes Spargeltörtchen,  
Crema vom Algunder Ziegenkäse,  
Feldsalat und Erdbeeren

14,90 -

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

## ⊗ Sella d'agnello

Sella d'agnello „Sous Vide“,  
con fiori di montagna,  
polenta con trigonella e fichi

15,80 –

## Caprese e Culatello

Caprese con mozzarella di Bressanone  
al latte di fieno, Culatello  
funghi cardoncelli marinati  
e focaccia al basilico

15,60 –

## ⊗ Salmerino alpino

Salmerino alpino, marinato in casa,  
avocado, sorbetto e mostarda  
di pomodori San Marzano

16,30 -

## Piovra

Tempura di piovra,  
purè di patate dolci  
e gel di bergamotto

16,70 -

## Tartara di vitellone

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

19,80 –

## Asparagi e caprino

Tortino con asparagi,  
crema di caprino “latteria di Lagundo”,  
valeriana e fragole

14,90 -

⊗ La pietanza non contiene glutine

# AUS DEM SUPPEN TOPF

---

---

## Rinderkraftbrühe

Kräftige Rinderkraftbrühe mit  
zwei Speckknödeln

8,40 –

## Cremesuppe


Cremesuppe von weißem  
Stangenspargel,  
Bio-Olivenöl und Kräutercroutons

9,90 –

## Miesmuschelsuppe

Miesmuschelsuppe  
mit Tomaten und Basilikum,  
Knoblauchbrot

10,50 -

 Dieses Gericht ist frei von Gluten



# LE NOSTRE ZUPPE

---

---

## Consommé

Consommé di manzo  
con due canederli di speck

8,40 –

## Crema d'asparagi bianchi

Crema d'asparagi bianchi,  
olio d'oliva biologico,  
crostini di pane alle erbe

9,90 –

## Zuppa di cozze

Zuppa di cozze  
con pomodori e basilico,  
pane all'aglio

10,50 -

 La pietanza non contiene glutine



# WARMER VOR SPEISEN



# PRI MI PIATTI

## Südtiroler Schlutzkrapfen

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

13,80 –

## Kartoffel-Gnocchi

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Garnelen, Taggiasche Oliven, grünem und weißem Spargel

16,30 –

## ⊗ Erbsenschoten-Risotto

Cremiger „Carnaroli“ Risotto mit Erbsenschoten und Minze, Kaninchenfilet im Bauchspeckmantel

15,10 –

## \* Spaghetti alla chitarra

Hausgemachte „Spaghetti alla chitarra“ mit Trüffel parfümiert, Rohschinken, Cocktailtomaten, frischem Trüffel und Prosecco Schaum

18,90 –

## Spinat- Pressknödel

Spinat-Pressknödel mit Kümmelkäse und brauner Butter, Ragout von weißem Spargel

14,90 –

## ⊗ 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 –

## Gnocchi di patate

Gnocchi di patate “fatti in casa” con gamberi, olive Taggiasche, asparagi verdi e bianchi

16,30 -

## ⊗ Risotto ai piselli mangiatutto

Risotto “carnaroli” cremoso ai piselli mangiatutto, filetto di coniglio in mantello di pancetta

15,10 –

## \* Spaghetti alla chitarra

Spaghetti alla chitarra all'uovo fatti in casa profumati al tartufo, con prosciutto crudo, pomodorini ciliegino, tartufo fresco e schiuma al prosecco

18,90 –

## Canederli pressati agli spinaci

Canederli pressati agli spinaci, formaggio al cumino e burro fuso, ragú d'asparagi bianchi

14,90 –

## ⊗ 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  
mit körniger Senfsauce,  
Spinat und Lauchtörtchen

29,80 –

## Kalbsrückensteak

Kalbsrückensteak mit Apfel-Krenkruste,  
weißer Spargel, Kürbismayonnaise  
und getrüffelte Kartoffeln

27,30 –

## Rinderbacken

In Lagrein geschmorte Rinderbacken,  
Rucolapüree und Sprossengemüse  
in knuspriger Hülle

24,80 –

## Cordon Bleu

Cordon Blue vom Truthahn,  
gefüllt mit hausmariniertem Truthahnschinken  
und Bärlauchkäse,  
Geröstel von kleinen Kartoffeln  
und grünem Spargel

23,20 –

## ⊗ Frischer Spargel

Frischer Spargel mit Hausschinken,  
neuen Kartoffeln und Bozner Sauce

19,90 -

## ⊗ Wolfsbarschfilet

Wolfsbarschfilet vom Holzkohleofen,  
mediterrane Aromen und Venere-Reis

24,80 -

## ⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

## Filetto di bue

Filetto di bue con salsa alla senape,  
spinaci e tortino al porri

29,80 –

## Steak di sella di vitello

Steak di sella di vitello in crosta di mela e  
rafano, asparagi bianchi, maionese alla  
zucca e patate tartufate

27,30 –

## Guancia di bue

Guancia di bue brasato al Lagrein,  
purè di rucola, germogli di verdura  
in pasta croccante

24,80 –

## Cordon Bleu

Cordon Blue di tacchino,  
ripieno di prosciutto di tacchino, marinato  
in casa e formaggio all'aglio orsino,  
"Geröstel" di piccole patate  
e asparagi verdi

23,20 –

## ⊗ Asparagi freschi

Asparagi freschi con  
prosciutto marinato in casa, patate novelle  
e salsa bolzanina

19,90 -

## ⊗ Filetto di branzino

Filetto di branzino dal forno a legna,  
aromi mediterranei e risotto Venere

24,80 –

## ⊗ La pietanza non contiene glutine



# UNSERE KLASSI KER

## Rindergulasch (ca. 15 Min.)

Omas Rindsgulasch  
mit zwei Speckknödeln serviert

18,60 –

## 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

22,80 –

## 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

18,60 –

## 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

22,80 –

## 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

## Topfen-Ziehteigstrudel

Warmer Topfen-Ziehteigstrudel,  
Erdbeer-Ragout und Sorbet  
von Gartenminze

9,80 -

## Panna cotta

Panna cotta „black & white“,  
roter Vanille-Apfel und Nussstangerl

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

## Strudel di pasta filo e ricotta

Strudel di pasta filo e ricotta “nostrana”,  
ragù alle fragole e sorbetto alla menta  
del nostro giardino

9,80 –

## Panna cotta

Panna cotta “black & white”,  
mela rossa alla vaniglia,  
croccantino alle nocciole

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  
savoardi 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

