

# VOR SPEI SEN



# ANTI PAS TI

## Hirschschenken

Luftgetrockneter Hirschschenken,  
Hagebutte und gebackene  
Nuss-Roggenkrapfen

16,80 –

## Variation vom Geflügel

Gänsestopfleber, Entenbrust,  
geräucherte Gänsebrust,  
Quitte und Brioche

18,80 –

## Oktopus

Salat vom gegrillten Oktopus,  
pikante Tomatensauce, Feldsalat und  
Heumilchmozzarella, schwarze Focaccia

17,50 -

## Tempura-Garnelen

Knusprige Tempura-Garnelen,  
Humus und Rote Beete

15,20 –

## Tatar vom Jungbullen

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

19,80 -

## Ziegenkäse

Pralinen von Ziegenkäse,  
Püree und Grissini vom Kürbis

14,30 -

 Dieses Gericht ist frei von Gluten

## Prosciutto di cervo

Prosciutto di cervo,  
rosa canina e  
frittelle di segale con noci

16,80 –

## Variatione di pollame

Foie gras d'oca, petto d'anatra,  
petto d'oca affumicata,  
mela cotogna e brioche

18,80 –

## Piovra

Insalata di piovra grigliata,  
salsa di pomodori piccante, valeriana e  
mozzarella al latte di fieno, focaccia nera

17,50 -

## Tempura di gamberi

Tempura di gamberi,  
"Humus" di ceci e rape rosse

15,20 -

## Tartara di vitellone

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

19,80 –

## Praline di caprino

Praline di caprino,  
purè e grissini di zucca

14,30 -

 La pietanza non contiene glutine

# AUS DEM SUPPEN TOPF

---

---

## Rinderkraftbrühe

Kräftige Rinderkraftbrühe mit  
zwei Speckknödeln

8,40 –

## Cremesuppe


Cremesuppe  
von roten und gelben Peperoni,  
Roulade von Biolachs und Hanfmehl

9,90 –

## Gerstensuppe

Gerstensuppe mit Selchfleisch  
und Wurzelgemüse,  
dazu gebackenes Spinat-Tirtl

9,70 -

 Dieses Gericht ist frei von Gluten



# LE NOSTRE ZUPPE

---

---

## Consommé

Consommé di manzo  
con due canederli di speck

8,40 –

## Crema ai peperoni

Crema di peperoni rossi e gialli,  
involtino di salmone BIO  
e farina di canapa

9,90 –

## Zuppa d'orzo

Zuppa d'orzo con carne affumicata,  
verdure e "Tirtl" con spinaci

9,70 -

 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 –

## Schüttelbrot-Teigtaschen

Schüttelbrot-Teigtaschen mit Graukäse gefüllt, weiße Zwiebelcreme

14,60 –

## ⊗ Artischocken -Risotto

Cremiger „Carnaroli“ Risotto mit Artischocken, Culatello und gereiftem Parmesan

15,60 –

## \* Spaghetti alla chitarra

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

18,90 –

## Schwarze Maltagliati

Mit Tinte schwarz gefärbte Nudelblätter, dazu Safransauce, Zucchiniestreifen und Garnelenragout

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 –

## Ravioli al pane di segale

Ravioli al pane di segale, ripieni al formaggio „Graukäse“ e crema di cipolla bianca

14,60 -

## ⊗ Risotto ai carciofi

Risotto „carnaroli“ cremoso con carciofi, Culatello e parmigiano stagionato

15,60 –

## \* 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 –

## „Maltagliati“ neri

Maltagliati neri con salsa allo zafferano, zucchini a strisce e ragù di gamberi saltati

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

---

---

## Filet vom Jungbullen

Filet vom Jungbullen  
im Bauchspeckmantel,  
rosa Blumenkohl und Pestokartoffeln  
29,80 –

## Kalbfleisch- Geröstel

Geröstel von Kalbfleisch,  
Pilzen und heimischen Kartoffeln,  
dazu Speckkrautsalat  
22,80 –

## Rinderbacken

In Lagrein geschmorte Rinderbacken,  
Rosmarinknödel und Pusterer Beete  
23,80 –

## Lammrücken

Rosa gebratener Lammrücken  
mit Apfel- Meerrettichkruste,  
Brotkleepolenta und Rosenkohl  
27,80 –

## Thunfischfilet

Thunfischfilet im Olivenbrotmantel,  
Melanzanecreme und Kirschtomaten  
26,80 -

 Dieses Gericht ist frei von Gluten



# SE CON DI

---

---

## Filetto di bue

Filetto di bue in manto di pancetta,  
cavolfiore rosa e patate al pesto  
29,80 –

## “Geröstel” di vitello

“Geröstel” di carne di vitello,  
funghi e patate del contadino,  
insalata di crauti con speck  
22,80 –

## Guancia di bue

Guancia di bue brasato al Lagrein,  
canederli al rosmarino  
e rape rosse della Val Pusteria  
23,80 –

## Sella d’agnello

Sella d’agnello con crosta di mela e  
rafano, polenta con trigonella e  
cavoletti di Bruxelles  
27,80 –

## Filetto di tonno

Filetto di tonno in mantello di pane e olive,  
crema di melanzane e pomodorini  
26,80 –

 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

---

## Nougat-Nuss Auflauf

Nougat-Nuss Auflauf  
mit Bourbon Vanilleeis,  
frische Waldbeeren  
9,80 -

## Amaretto-Keks-Parfait

Amaretto-Keks-Parfait,  
roter Apfel und karamellisierter Blätterteig  
9,60 -

## ☒ 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

# DES SERT

---

## Budino di gianduia e nocciola

Budino di gianduia e nocciola,  
gelato alla vaniglia "Bourbon",  
frutti di bosco  
9,80 –

## Semifreddo con amaretti

Semifreddo con amaretti,  
mela rossa e pasta sfoglia caramellata  
9,60 -

## ☒ 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