

# VOR SPEI SEN

---

---

## 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,  
Hummus und Rote Beete

16,70 –

## 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



# ANTI PAS TI

---

---

## Prosciutto di cervo

Prosciutto di cervo essicato,  
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,  
"Hummus" di ceci e rape rosse

16,70 -

## Tartara di vitellone

Tartara di vitellone,  
pane tostato, burro salato e  
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 schwarzen Bellugalinsen,  
Räucherforelle und gereifter Balsamico

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 di lenticchie

Crema di lenticchie "Belluga",  
trota affumicata e aceto balsamico  
invecchiato

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 –

## Kartoffel- Gnocchi

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Räucherkäse und Artischockencreme

14,60 –

## ⊗ Trüffel -Risotto

Cremiger „Carnaroli“ Risotto mit schwarzem Trüffel, Spinatmousse und Wachtelei

18,90 –

## \* Spaghetti alla chitarra

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

17,90 –

## Hausgemachte Tortelloni

Hausgemachte Tortelloni mit Gans gefüllt, Blaukrautcreme und Thymianbutter

16,90 –

⊗ 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, pomodori secchi, formaggio affumicato e crema di carciofi

14,60 -

## ⊗ Risotto con tartufo

Risotto „carnaroli“ cremoso con tartufo nero, mousse di spinaci e uovo di quaglia

18,90 –

## \* Spaghetti alla chitarra

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

17,90 –

## Tortelloni fatti in casa

Tortelloni fatti in casa con ripieno d'oca, crema di crauti rossi e burro al timo

16,90 –

⊗ 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 grüner Pfeffersauce,  
feine Bohnen und kleinen Kartoffeln

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 Kruste von Trockenfrüchten,  
Püree von der Pastinake und Rosenkohl

27,80 –

## Wolfsbarschfilet

Wolfsbarschfilet aus dem Holzkohleofen,  
Salzkapern und Artischockengeröstel

26,80 -

## Dieses Gericht ist frei von Gluten

## Filetto di bue

Filetto di bue con salsa al pepe verde,  
fagiolini e piccole patate

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 in crosta di frutta secca,  
puré di pastinache e cavoletti di Bruxelles

27,80 –

## Filetto di branzino

Filetto di branzino dal forno a legna,  
capperi al sale,  
“Geröstel” di carciofi

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

---

---

## ⊗ Crème brûlée

Crème brûlée von der Tonkabohne,  
Sorbet und Kompott von gebratenem  
Alpenapfel

9,80 -

## ⊗ Zimtmousse- Schnitte

Zimtmousse-Schnitte,  
Waldbeerenragout und Jogurt-Espuma

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

# DES SERT

---

---

## ⊗ Crème brûlée

Crème brûlée con fave tonca,  
sorbetto e composta di mela al forno

9,80 –

## ⊗ Mousse alla cannella

Mousse alla cannella,  
ragú di frutti di bosco  
e espuma allo yogurt

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