

VOR SPEI SEN



Gänsestopflebervariation

Terrine, Eis und gebratene Gänsestopfleber mit Brioche, weißer Portweinbirne und Senfkörner

22,40 –

Tatar vom Jungbullen

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

21,30 -

Topinambur Terrine

Terrine von Topinambur mit Himbeeren, Schüttelbrot-Chips und Culatello

16,20 –

Räuchersaibling

Geräucherter Saibling mit bunter Beete, Krenchutney und Kümmelcrumble

16,80 –

 Dieses Gericht ist frei von Gluten

ANTI PAS TI

Variazione di fegato d'oca

Terrina, gelato e fegato d'oca alla piastra con pan brioche, pere al vino porto bianco e semi di senape

22,40 –

Tartara di vitellone

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

21,30 –

Terrina di topinambur

Terrina di topinambur con lamponi, chips di "Schüttelbrot" e culatello

16,20 –

Salmerino affumicato

Salmerino con rape colorate, chutney di raffano e crumble al cumino

16,80 -

 La pietanza non contiene glutine

AUS DEM SUPPEN TOPF



Rinderkraftbrühe

Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Speckknödel und Leberknödel

8,80 –

Artischockencreme

Artischockencremesuppe mit
knuspriger Gemüserolle

10,80 –

⊗ Parmesancreme

Parmesancreme mit schwarzem
Trüffel, Kartoffelespuma und
Bauchspeck

12,60 -

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

LE NOSTRE ZUPPE

Consommé

Consommé di manzo
con canederli di speck e canederlo di
fegato

8,80 –

Crema di carciofi

Crema di carciofi con rotolo croccante
ripieno di verdure

10,80 –

⊗ Crema di parmigiano

Crema di parmigiano, tartufo nero,
espuma di patate e pancetta

12,60 -

⊗ 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

13,90 –

Capelletti

Nudelteigtaschen mit Räucherforelle gefüllt auf Kürbis

14,20 –

Garnele 3 Mal

Gebackene Garnelenocke, gebratener Garnelenschwanz und Gambaraviolo

16,50 –

* Spaghetti alla chitarra

„Spaghetti alla chitarra“ mit frischem Trüffel, Rohschinken, Kirschtomaten und Prosecco Schaum

18,70 –

Risottino

Cremiger Roquefortrisotto mit Wachtelbrust, Lardo und Jus

15,60 –

**ALLE UNSEREN WARME VORSPEISEN
SIND HAUSGEMACHT**

 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

13,90 –

Capelletti

Capelletti ripieni di trota affumicata su zucca

14,20 -

Gambero “3 volte”

Gnocco fritto di gambero, gambero in padella e raviolo ripieno di gambero

16,50 -

* Spaghetti alla chitarra

Spaghetti alla chitarra con tartufo fresco, prosciutto crudo, pomodorini ciliegino e schiuma al prosecco

18,70 –

Risottino

Risotto al “Roquefort” cremoso con petto di quaglia, lardo e jus

15,60 –

**TUTTI I NOSTRI PRIMI PIATTI
SONO PREPARATI IN CASA**

 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

Pluma und Wange vom Schwein

Pluma (Rückendeckel) und Wange mit
Sauerkraut, Apfel, Kartoffeln und
Senfkörnersauce

25,40 –

Hirschrücken

Rosa gebratener Hirschrücken,
Blaukraut, fermentiertem Blaukrautsud,
Birne und Mohn crumble

29,80 –

Saibling

Gebratener Saibling mit zweierlei
Sellerie, Orange und Chorizo

22,80 –

Rindsfilet

Rinderfilet mit Gänsestopfleber,
Rotweinzwiebel, Sauce „bordolaise“ und
gebackene Kurkumagnocchi

32,50 -

 Dieses Gericht ist frei von Gluten

Pluma e guancia di maiale

Pluma e guancia con crauti, mela,
patate e salsa di semi di senape

25,40 –

Sella di cervo

Steak di cervo con crauti rossi, fondo
fermentato di crauti rossi, pere e
crumble al papavero

29,80 –

Salmerino

Salmerino con sedano in due
consistenze, arance e “Chorizo”

22,80 –

Filetto di manzo

Filetto di manzo con fegato d’oca,
cipolle al vino rosso, salsa “bordolaise”
e gnocchi fritti alla curcuma

32,50 -

 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 Kartoffelpüree
und Preiselbeer-Konfitüre serviert

19,80 –

AUS UNSEREM HOLZKOHLE- OFEN

⊗ Tagliata (ca. 180 gr)

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

23,40 –

Traube Steak (ca. 420 gr)

Würziges Rib-Eyesteak vom
amerikanischen Black Angus mit
Kartoffelblinis, Saucen und Zucchini

43,80 –

⊗ 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, frita nel burro,
accompagnata da
purè di patate e confettura di mirtilli
rossi

19,80 –



DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

⊗ Tagliata (ca. 180 gr)

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

23,40 –

Traube Steak (ca. 420 gr)

Rib-Eyesteak di Black Angus
americano marinato con blinis di
patate, salse e zucchini

43,80 –

⊗ La pietanza non contiene

DES SERT

Unser Schokoladenpudding

Hausgemachter Schokoladenpudding
8,80 –

Apfelstrudel

Hausgemachter Mürbteig-Apfelstrudel
auf Vanillesauce
6,40 –

Tiramisù


Klassische Mascarponecreme mit
Löffelbiskuit und frischen Früchten
8,20 –

Variation von der Schokolade

Schokoladentörtchen,
Schokoladenmousseschnitte, Praline
und Passionsfruchtsorbet
12,80 –

Käse Degustation

Feine Käsespezialitäten,
Nussbrot und getrocknete
Aprikosenscheiben
16,60 –

 Dieses Gericht ist frei von Gluten

Gedeck: € 1,50- pro Person

DES SERT

Il nostro budino al cioccolato

Budino al cioccolato fatto in casa
8,80 –

Strudel di mela

Strudel di pasta frolla alle mele
fatto in casa su salsa alla vaniglia
6,40 -

Tiramisù

Crema classica al mascarpone con
savoardi e frutta fresca
8,20 -

Variazione di cioccolata

Tortino al cioccolato, mousse, pralina e
sorbetto alla frutta di passione
12,80 –

Degustazione di formaggi

Degustazione di formaggi,
pane alle noci e fettine
di albicocche secche
16,60 –

 La pietanza non contiene glutine

Coperto: € 1,50- per persona