Lassen Sie Sich überraschen !
Wir servieren Ihnen ein
Degustationsmenü mit 4 Gängen
ab 2 Personen,
4 Gänge 89,00 € pro Person
4 Gänge Menü + Käse 99,00 €

Menù degustazione
di 4 portate a sorpresa
partendo da minimo 2 persone,
4 portate 89,00 € a persona
4 portate + formaggi 99,00 €

Let us surprise you !
We serve you a tasting menu with 4 courses
from 2 persons,
4 courses 89,00 € per person
4 course menu + cheese 99,00

Allergene
Allergeni
Allergens
ABCDE
FGHIJ
KLMN

Vorspeisen | Antipasti | Starter

Salat von gestochenem Löwenzahn, Spargeln, pochiertem Freilandei, krokantem Speck	Insalata del primo tarassaco, asparagi, uovo ruspante in camicia e speck croccante	Salad of pricked dandelion, asparagus, poached free-range egg, crispy bacon	20,00 € B K
Törtchen von Ziegenkäse (Prags) Tomatengelee und Pesto	Tortino di formaggio di capra (Braies) gelatina di pomodori e pesto	Tartlets of goat's cheese (Prags) tomato jelly and pesto	23,00 € C H
Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl	Testina di vitello arrotolata a mano con insalatina in vinaigrette con olio ai semi di zucca	Lukewarm hand-rolled veal head in pumpkin seed oil vinaigrette with small salads	21,00 € H K J
Dünne Scheiben von der Kalbszunge auf Knödelscheiben mit Graukäse und Zwiebeln	Fettine sottili di lingua di vitello su fettine di canederli con formaggio grigio e cipolla	Thin slices of veal tongue on dumpling slices with grey cheese and onions	26,00 € ABCKL
Dünne Scheiben von Galantine vom Freilandhuhn Obersthof mit Salat von Puntarelle (Spargelchicorée) und Parmesansplittern	Fettine sottili di galantina di pollo ruspante Obersthof con insalata di puntarelle di ciccoria e scaglie di parmigiano	Thin slices of free-range chicken galantine with puntarelle salad (asparagus chicory) and parmesan shavings	27,00 € C H K L
Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind natur mariniert mit getoasteten Baguettescheiben (½ Portion Tartar ->	Tartare di manzo “Sprinzen” della Val Pusteria marinato al naturale con crostini di baguette (½ porzione di tartare →	Tartare of local "Sprinzen" beef with toasted baguette slices (½ portion of tartare ->	29,00 € H K L 22,00 €
Mousse von getrüffelter Milchkalbsleber mit getoastetem „Brioche“	Mousse di fegato di vitello da latte con pan brioche tostato	Mousse of truffled milk-fed veal liver with toasted "brioche"	26,00 € A C H K L
Terrine von der Gänseleber mit Portweingelee, Brioche und verschiedenen Chutneys	Terrina di fegato grasso d' oca con gelatina al vino porto , mostarde e pan brioche	Terrine of goose liver with port wine gelée, brioche and various chutneys	35,00 € A C H K L

Suppen, Pasta und warme Vorspeisen | Minestre e primi piatti | Soups, pasta and warm starters

*Zwei Buchweizenknödel in der Consommé	*Due canederli di grano saraceno in brodo	*Two buckwheat dumplings in consommé	16,00 € B C J
*Kaspressknödel mit geschmolzener Butter und Krautsalat	*Canederli pressati di formaggio al burro fuso con insalata di cavolo cappuccio	*Cheese dumplings with melted butter and coleslaw	19,00 € B C A J
*Grüne Pappardelle mit Hirschragout	*Pappardelle verdi al ragú di cervo	*Green pappardelle with venison ragout	22,00 € C A J
*Schlutzkrapfen (halbmondförmige Teigtaschen) aus Johannesbrotmehl gefüllt mit Almkäsefonduta auf Spinatcreme	*Mezzelune di pasta di carruba ripieni di fonduta di formaggio d'alpeggio su crema di spinaci	*Schlutzkrapfen (crescent-shaped dumplings) made from carob flour and filled with alpine cheese fonduta on spinach cream	24,00 € B C A
*Ravioli del Plin mit Füllung von geschmortem Freilandhuhn in eigenem Fond mit Sauté von „Shiitake“ Pilzen	*Ravioli del Plin ripieni di pollo ruspante nel suo fondo con sauté di funghi “Shiitake”	*Ravioli del Plin with a filling of braised free-range chicken in its own stock with sauté of "shiitake" mushrooms	25,00 € A B C J
*Hausgemachte Taglierini mit eingelegtem „Scorzone“ Trüffel und Eigelb vom Freilandhuhn	*Taglierini fatti in casa con tartufo “Scorzone” sottovuoto, e tuorlo d'uovo della gallina ruspante	*Homemade taglierini with pickled "Scorzone" truffle and free-range chicken egg yolk	32,00 € A B C

Hauptgerichte | Secondi piatti | Main courses

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Bratkartoffeln	Galletto ruspante cotto in forno a carbonella con patate al forno	Free-range chicken roasted crispy in a charcoal oven with roast potatoes	27,00 € A C H K M
Kalbsbeuschl mit Semmelknödel	Frataglie di vitello con canederli	Veal offal with bread dumplings	28,00 € ABCHKL
Bratl vom Ziegenkitz mit Kartoffeln und Wurzelgemüse im Steintopf serviert mit Speckkrautsalat	Capretto stufato con patate e tuberi, servito in casseruola di pietra ollare accompagnato con insalata di cavolo cappuccio allo speck	Stewed kid with potatoes and tubers, served in a soapstone casserole dish accompanied by bacon cabbage salad	36,00 € J K L
Keule von der Freilandgans mit Fichtenhonig-Pfefferkruste glasiert in Sauce von Zitrusfrüchten mit typischen Beilagen	Coscia d'oca ruspante glassata in crosta di miele di pino mugo e pepe, in salsa di agrumi, guarnita con contorni tipici	Leg of free-range goose with spruce-honey-pepper crust glazed in citrus fruit sauce with typical side dishes	40,00 € J L M
Hirschrückenfilet rosa gebraten in Kruste von schwarzen Trompetenpilzen, in Rotwein-Pfeffersauce, mit typischen Beilagen garniert	Lombo di cervo arrosto in crosta di funghi trombette nere, in salsa al vino rosso e pepe, guarnito con contorni tipici	Fillet of saddle of venison roasted pink in a crust of black trumpet mushrooms, in a red wine and pepper sauce, garnished with typical garnishes	39,00 € A C J K L
Entrecôte vom Pusterer „Sprinzen" Rind auf Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin und Herbstgemüse	Entrecôte di manzo "Sprinzen" alla brace i in forno a carbonella, gratin di patate e verdure d'autunno	Entrecôte of local "Sprinzen" beef grilled on charcoal with potato gratin and autumn vegetables	40,00 € A C K L

Fischgerichte | Piatti di pesce | Fish dishes

Vorspeisen und Pasta | Antipasti e pasta | Starters and pasta

Seezungenterrine mit mariniertem Terlaner Spargel und Basilikummayonnaise	Terrina di sogliola con asparagi di Terlano e maionese al basilico	Sole terrine with marinated Terlano asparagus and basil mayonnaise	26,00 € BCEKM
Lauwarmer Salat von Octopus „Katalanischer" Art	Insalata tiepida di polpo alla catalana	Lukewarm octopus salad "Catalan" style	27,00 € EJKLM
Tartar vom Gelbflossenthunfisch	Tartare di tonno di pinna gialla	Yellowfin tuna tartare	27,00 € EKLM
Hausgemachte schwarze Tintenfisch-Taglierini mit Calamari, roten Garnelen und Puntarelle (Spargelchicorre)	Taglierini neri di seppie fatti in casa con calamari, gamberi rossi e puntarelle di ciccoria	Homemade black squid taglierini with calamari, red prawns and puntarelle (asparagus chicory)	30,00 € ABEF

Fisch-Hauptgerichte | Secondi di pesce | Fish main courses

Seezungenfilets auf Terlaner Spargeln, Basilikumespuma in Safran-Champagnersauce	Filetti di sogliola su asparagi di Terlano, espuma di basilico in salsa allo Champagne e zafferano	Sole fillets on Terlano asparagus, basil foam in saffron-champagne sauce	38,00 € CEJL
Wolfsbarschfilet auf Holzkohle gegrillt mit sautiertem Trevisaner Radicchio und gefüllte Artischocken	Filetto di branzino alla brace in forno a carbonella con sauté di radicchio Trevigiano e carciofi ripieni	Sea bass fillet grilled on charcoal with sautéed Treviso radicchio and stuffed artichokes	38,00€ EHM

*Hausgemachtes Brot und Gedeck	*Pane fatto in casa e coperto	*Homemade bread and table covers	4,00 €
Geehrte Gäste, wir verwenden auch Tiefkühlprodukte teils von unseren Lieferanten sowie eigene Produktion schockgefroren auf der Speisenkarte mit dem „*"gekennzeichnet!	Gentile ospiti, utilizziamo anche prodotti surgelati in parte dai nostri fornitori così come congelati col'abbattitore di produzione propria segnalati sul menú con "*"	Dear guests, we also use frozen products partly from our suppliers as well as our own production shock-frozen marked with "*" on the menu!	A B C G
Sollten Speisen und Getränke auf unserer Speisen- & Getränkekarte bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos über die mit Buchstaben gekennzeichnete Speisen- & Getränkekarte	n caso di allergie o intolleranze ai cibi o alle bevande del nostro menu, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale al momento dell'ordinazione. Sarà lieto di fornirvi informazioni più dettagliate sul menu di cibi e bevande contrassegnato con le lettere	If you have any food or drink allergies or intolerances on our food and drink menu, please let our staff know when ordering. They will be happy to provide you with more detailed information about the food & drinks menu labelled with letters	vegetarisch/ vegetariano/ vegetarian/

A Gluten Glutine Gluten	**B** Eier Uova Eggs	**C** Milch Latte Milk	**D** Erdnuss Arachidi Peanuts	**E** Fisch Pesce Fish	**F** Krebstiere Crostacei Crustaceans	**G** Lupinen Lupini Lupin	**H** Schalenfrüchte Frutta a guscio Nuts	**i** Sulfite Solfiti Sulfite	**J** Sellerie Sedano Celery	**K** Senf Senape Mustard	**L** Sesam Sesamo Mustard	**M** Soja Soia Soybeans	**N** Weichtiere Molluschi Molluscs