



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

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

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

Allergene
Allergeni
Allergens
ABCDE
FGHIJ
KLMN



Vorspeisen

Salat von gestochendem Löwenzahn, Spargeln, Freilandeier, Speck (oder ohne Speck)

Frittiertes Freilandeier auf Brennessel-Spinatcreme, mit Spargeln und Fonduta

Törtchen von Frischziegenkäse, Tomatengelee und Pesto

Gemischte Platte: Speck, hausgeräucherter Hirschschinken in eigenem Keller gereift, Salami, und Käse serviert mit Sahnekren und eingelegtem Gemüse

Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl

Dünne Scheiben von der Kalbsstelze mit Thunfischsauce, marinierten Spargeln, Trevisaner Radicchio und Wachtelei

Tataki vom Wagyu Rind, in „Ponzu“ marinierte Wachteleier, Yuzu-Pfeffer-Mayonnaise, Saubohnen, Erbsen, Pecorino Späne

Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind natur mariniert mit getoasteten Baguettescheiben (1/2 Portion Tartar ->

Mousse von getrüffelter Geflügelleber mit Apfelchutney und Pan Brioche

Terrine von der Gänseleber mit Portweingelee, Brioche und Chutneys



Antipasti

Insalata del primo tarassaco raccolto nei prati, asparagi, uovo ruspante e speck (o senza speck)

Uovo ruspante fritto su crema di ortica e spinaci con asparagi e fonduta

Tortino di formaggio caprino fresco, gelatina di pomodoro e pesto

Tagliere misto: Speck, prosciutto di cervo affumicato in casa e stagionato nella nostra cantina, salame e formaggio servito con rafano alla panna e verdure sott'aceto

Testina di vitello arrotolata a mano con insalatina in vinaigrette con olio ai semi di zucca

Fettine sottili di stinco di vitello con salsa di tonno, asparagi marinati, radicchio Trevigiano e uovo di quaglia

Tataki di Wagyu, uovo di quaglia marinato di „Ponzu“, maionese di Yuzu-pepe, fave, piselli e scaglie di pecorino

Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria marinato al naturale con crostini di baguette (1/2 porzione di tartare ->

Mousse tartufato di fegato di volatili con mostarda di mele, accompagnato di pan brioche

Terrina di fegato grasso d'oca con gelatina al vino porto, mostarde e pan brioche



Starters

Salad of baby dandelion leaves, asparagus, free-range eggs, and bacon (or without bacon)

Deep-fried free-range egg on a nettle and spinach cream, served with asparagus and fondue

Tartlets with fresh goat's cheese, tomato jelly and pesto

Mixed platter: Speck, home-smoked venison ham matured in our own cellar, salami and cheese served with cream horseradish and pickled vegetables

Lukewarm hand-rolled veal head in pumpkin seed oil vinaigrette with small salads

Thin slices of veal shank with tuna sauce, marinated asparagus, Treviso radicchio and quail's egg

Wagyu beef tataki, quail's eggs marinated in ponzu, yuzu and pepper mayonnaise, broad beans, peas, shavings of Pecorino

Tartare of local „Sprinzen“ beef with toasted baguette slices (1/2 portion of tartare ->

Truffled Poultry liver mousse with apple chutney and pan brioche

Terrine of goose liver with port wine gelée, brioche and various chutneys

Suppen, Pasta und warme Vorspeisen

Spargelschaumsüppchen

Zwei Kalbsleberknödel in der Consommé

*Kaspressknödel mit geschmolzener Butter und Krautsalat

*Grüne Selleriepappardelle mit Ragout von heimischem Hirsch

Kartoffel-Bärlauchgnocchi mit Terlaner Spargeln, frischen Erbsen, serviert mit geriebenem Schafskäse

**„Ravioli del Plin“ mit Füllung von geschmorter Hirschstelze in Sauté von Champignons

Minestre e primi piatti

Zuppa di asparagi

Due canederli al fegato di vitello in brodo

*Canederli pressati di formaggio al burro fuso con insalata di cavolo cappuccio

*Pappardelle verdi di sedano al ragù di cervo nostrano

Gnocchi di patate ed aglio orsino con asparagi di Terlan e piselli freschi, servito con pecorino grattugiato

**„Ravioli del Plin“ ripieni di stinco di cervo brasato al sauté di champignon

Soups, pasta and warm starters

Asparagus foam soup

Two veal liver dumplings in consommé

*Cheese dumplings with melted butter and coleslaw

*Green celeriac pappardelle with ragout of local venison

Potato and wild garlic gnocchi with Terlano asparagus and fresh peas, served with grated sheep's cheese

**„Ravioli del Plin“ stuffed with braised venison shank with Sautéed Mushrooms



Hauptgerichte

Terlaner Spargeln mit Boznersauce, Kartoffeln und Hausschinken

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Bratkartoffeln

Gänsekeule gebraten mit Honig-Pfefferkruste glasiert in Sauce von Zitrusfrüchten mit typischen Beilagen

Kotelette vom heimischen Milchkalb in krokanter Kruste frittiert mit Ingwer-Senf-Honigmarinade mit grünen Spargeln

Rückenfilet vom heimischen Hirsch rosa gebraten mit Kruste von schwarzen Trompetenpilzen in Rotweinsauce mit typischen Beilagen garniert

Filet vom „Pusterer“ Ochsen rosa gebraten in Morchelsauce, Kartoffelpüree und Gemüse



Secondi piatti

Asparagi di „Terlano“ con salsa Bolzanina, patate e prosciutto casareccio

Galletto ruspante cotto alla brace in crosta croccante con patate al forno

Oca ruspante al forno, in crosta al miele di pino mugo e pepe, in salsa di agrumi con contorni tipici

Cotoletta di vitello da latte nostrano, frita in crosta croccante, con marinata di zenzero senape e miele con asparagi verdi

Lombo di cervo nostrano arrosto rosato con crosta di funghi trombette nere, servito in salsa al vino rosso, guarnito con contorni tipici

Filetto di bue alla Val di Casies arrosto rosato in salsa di spugnole, purea di patate e verdure



Main courses

Asparagus from „Terlan“ with Bozner sauce, potatoes and home-cured ham

Free-range chicken, crispy-fried in a charcoal oven, served with roast potatoes

Roast goose leg glazed with a honey and pepper crust, served in a citrus sauce with traditional side dishes

Local veal cutlet, deep-fried in a crispy crust, served with a ginger, mustard and honey marinade and green asparagus

Pink roasted fillet of local venison with a crust of black trumpet mushrooms in red wine sauce, garnished with typical side dishes

Fillet of „Pusterer“ beef, seared to medium, served with morel sauce, mashed potatoes and vegetables

34,00 €

ABC

29,00 €

AKJ

42,00 €

CIJ

39,00 €

ABK

42,00 €

ACK

48,00 €

ACK

Fisch Antipasti und Pasta



Hausgeräucherter Saibling auf Kartoffel-Lauchcreme mit Joghurt, Dillöl und Saiblingskaviar

Sardinentörtchen gratiniert mit marinierten Artischocken und salsa verde

Lauwarmer Salat von Octopus nach katalanischer Art

Spaghettini „Mancini“ mit Vongole und „Datterino“ Tomaten

Fisch-Hauptgerichte

Filets von der Mittelmeerseezunge in Champagnersauce auf Terlaner Spargeln und Karoffeln

Desserts auf vorzeitiger Bestellung wegen der Backzeit von ca. 30 Minuten

Topfensoufflé mit marinierten Erdbeeren mit Vanillesauce und Vanilleeis

Für 2 Personen: *Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zimteis

Für weitere Desserts verlangen Sie bitte die Dessertkarte!

Antipasti di pesce e pasta

Salmerino affumicato in casa su crema di patate e porri, yogurt, olio di aneto, caviale di salmerino

Tortino di sarde gratinato con carciofi marinati e salsa verde

Insalata tiepida di polpo alla catalana

Spaghettini „Mancini“ alle vongole con pomodorini „Datterino“

Secondi di pesce

Filetti di sogliola dell'Adriatico in salsa allo champagne con asparagi di Terlano e patate

Dessert ordinati in anticipo a causa del tempo di cottura di circa 30 minuti.

Soufflé di ricotta con fragole marinate, in salsa di vaniglia accompagnato di gelato di vaniglia

Per 2 persone: *Strudel di mele caldo con salsa di vaniglia e gelato di cannella

Per altri dolci chiedete della lista dei dessert

Starters Fish dishes & pasta



Home-smoked char on a potato and leek purée with yoghurt, dill oil and char roe

Sardine tartlets au gratin with marinated artichokes and salsa verde

Warm Catalan-style Octopus salad

„Mancini“ spaghettini with clams and „Datterino“ tomatoes

Fish-main courses

Mediterranean sole fillets in a champagne sauce, served with Terlano asparagus and potatoes

Desserts ordered in advance due to the baking time of approx. 30 minutes

Ricotta soufflé with marinated strawberries, vanilla sauce and vanilla ice cream

Serves 2: * Warm apple strudel with vanilla sauce and Cinnamon ice cream

For other desserts, please ask for the dessert menu!

27,00 €

CE

27,00 €

ABCE

27,00 €

EN

29,00 €

AEN

39,00 €

CEI

18,00 €

BCI

32,00 €

ABCH

*Hausgemachtes Brot und Gedeck

*Pane fatto in casa e coperto

*Homemade bread and table covers

4,00 €

Gluten A **Glutine** **Eier** B **Uova** **Milch** C **Latte** **Erdnuss** D **Arachidi** **Fisch** E **Pesce** **Fisch**

Krebstiere F **Crostacei** **Lupinen** G **Lupini** **Schalenfrüchte** H **Frutta a guscio-nuts** **Sulfite** I **Solfiti** **Sulfite**

Sellerie J **Sedano** **Senf** K **Senape** **Sesam** L **Sesamo** **Soja** M **Soia** **Weichtiere** N **Molluschi** **Molluscs**

Geehrte Gäste, wir verwenden auch Tiefkühlprodukte teils von unseren Lieferanten sowie eigene Produktion schockgefroren auf der Speisekarte mit dem „*“ gekennzeichnet!

Sollten Speisen und Getränke auf unserer Speisen- & Getränkekarte bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung mit.

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern
Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet

Gentile ospiti, utilizziamo anche prodotti surgelati in parte dai nostri fornitori così come congelati col'abbattitore di produzione propria segnalati sul menù con "*"

In caso di allergie o intolleranze ai cibi o alle bevande del nostro menu, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale al momento dell'ordinazione.

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

Dear guests, we also use frozen products partly from our suppliers as well as our own production shock-frozen marked with "*" on the menu!

If you have any food or drink allergies or intolerances on our food and drink menu, please let our staff know when ordering.

Indication of provenance of meat, dairy products and eggs
We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.

vegetarisch/
vegetariano/
vegetarian/



