

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 €			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	 Starters		
Sommer-Salatvariation: Gemüse, Früchte, Salate, Blüten und Kräuter aus Mary's Garten		Variazione d'insalata estiva: Verdure, frutta, insalate, fior ed erbette dell' orto di Mary	Summer salad variation: vegetables, fruit, lettuce, flowers and herbs from Mary's garden		20,00 € JK
Törtchen vom „Pragser“ Ziegenkäse mit Tomatengelee, Datterino Tomaten und Pesto		Tortino di formaggio caprino fresco con gelatina di pomodori, pomodori Datterino e pesto	Tartlets made with Pragser goat cheese, tomato jelly, Datterino tomatoes and pesto		23,00 €
Gemischte Platte: Speck, hausgeräucherter Hirschschinken in eigenem Keller gereift, Salami, Culatello di Zibello und Käse serviert mit Sahnekren und eingelegtem Gemüse		Tagliere misto: Speck, prosciutto di cervo affumicato in casa e stagionato nella nostra cantina, salame, culatello di Zibello e formaggio servito con rafano alla panna e verdure sott'aceto	Mixed platter: Speck, home-smoked venison ham matured in our own cellar, salami, culatello di Zibello and cheese served with cream horseradish and pickled vegetables		24,00 € C J
Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl		Testina di vitello arrotondata 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 € HKJI
Galantine vom heimischen Freilandhuhn „Obersthof“ mit marinierten Bergartischocken und Basilikumöl		Galantina di pollo nostrano ruspante maso Oberst con carciofi di montagna marinati ed olio al basilico	Galantine of local free-range chicken with Oberst Farm marinated artichokes and basil oil		27,00 € C IJ
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 ->		32,00 € HK 25,00 €
Kalbslebermousse mit Chutney von Zwiebeln und Safran mit Pan Brioche		Mousse al fegato di vitello con mostarda di cipolla e zafferano accompagnata con pan brioche	Veal liver mousse with onion and saffron chutney and pan brioche		26,00 € ACHJK
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 € ABC HI
Suppen, Pasta und warme Vorspeisen		Minestre e primi piatti	Soups, pasta and warm starters		
*Zwei Kitzleberknödel in der Consommé		*Due canederli al fegato di capretto in brodo concentrato	*Two goat's kid liver dumplings in the consommé		17,00 € ABCJ
Kartoffel-Steinpilz Schaumsüppchen		Vellutata di patate e funghi porcini	Potato and porcini mushroom foam soup		17,00 € CJ
*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 € ABC J
*Ravioli mit Steinpilzfüllung in Zwiebel-Balsamicofond und Peterislienschaum		*Ravioli ripieni di funghi porcini al fondo di cipolla e balsamico con schiuma di prezzemolo	*Ravioli stuffed with porcini mushrooms in an onion and balsamic vinegar sauce with parsley foam		26,00 € Ab C
*Grüne Selleriepappardelle mit Ragout von heimischem Hirsch		*Pappardelle verdi di sedano al ragù di cervo nostrano	*Green celeriac pappardelle with ragout of local venison		24,00 € A b C J
*“Ravioli del Plin“ mit geschmorter Kalbsstelzenfüllung in Sauté von Pfifferlingen		*“ Ravioli del Plin“ ripieni di stinco di vitello brasato al sauté di finferli	*“Ravioli del Plin“ with braised veal shank filling in a sauté of chanterelle mushrooms		25,00 € AC
Zucchini Blüten gefüllt mit Topfen und Basilikum im „Tempura“ Teig frittiert auf Tomatensauce		Fiori di zucca ripieni di ricotta e basilico, fritti in pastella di “Tempura” su salsa di pomodoro	Zucchini flowers stuffed with curd cheese and basil, fried in tempura batter and served on tomato sauce		25,00 € ABC

 Hauptgerichte	 Secondi piatti	 Main courses	
Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Bratkartoffeln	Galletto ruspante cotto alla brace in forno a carbonella con patate al forno	Free-range chicken roasted crispy in a charcoal oven with roast potatoes	28,00 € AK
Milchkalbsrückenfilet in Sauté von Pfifferlingen mit Kartoffelpüree	Lombo di vitello da latte al sauté di finferli con purea di patate	Milk-fed veal loin in a sauté of chanterelle mushrooms with mashed potatoes	39,00 € CI
Entrecôte vom heimischen „Sprinzen“ Rind auf Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin und Gemüse	Entrecôte di manzo nostrano della razza “Sprinzen” cotto alla brace in forno a carbonella con gratin di patate verdure	Entrecôte from local ‘Sprinzen’ beef grilled over charcoal with potato gratin and vegetables	43,00 € AC JK
Hirschrückenfilet mit verschiedenen Pfeffersorten rosa gebraten in Rotwein-Brombeersauce mit typischen Beilagen garniert	Lombo di cervo arrosto rosato insaporito con vari tipi di pepe, servito in salsa al vino rosso e more, guarnito con contorni tipici	Venison fillet with various types of pepper, roasted pink in red wine and blackberry sauce, garnished with typical side dishes	42,00 € ACKJ
Keule von der Freilandgans gebraten mit Fichtenhonig-Pfefferkruste glasierte in Sauce von Zitrusfrüchten mit typischen Beilagen garniert	Coscia d’oca ruspante al forno, glassata con miele di pino mugo e pepe, guarnita con contorni tipici	Leg of free-range goose roasted with spruce honey-pepper crust glazed in citrus fruit sauce garnished with typical side dishes	42,00 € CKJ
Fischgerichte 	Piatti di pesce	Fish dishes 	
Variation von hausgeräuchertem Saibling und mariniertes Lachsforelle mit mariniertem Gemüse und Früchte	Variazione di salmerino affumicato in casa e trota salmonata marinata con verdura e frutta marinata	Variation of home-smoked char and marinated salmon trout with marinated vegetables and fruit	29,00 € ECM
Lauwarmer Salat von Octopus „Katalanisch“	Insalata tiepida di polpo alla Catalana	Warm octopus salad ‘Catalan style’	26,00 € EFJ
*Schwarze Taglierini mit Seppie (Tintenfische) und Zucchini	Taglierini neri alle seppie e zucchini	*Black Taglierini with cuttlefish and courgette	27,00 € AEF
Wolfsbarschfilet auf Holzkohle gegrillt mit Gemüse nach mediterraner Art	Filetto di branzino cotto alla brace von verdure alla mediterranea	Sea bass fillet grilled over charcoal with Mediterranean-style vegetables	39,00 € E
Desserts auf vorzeitiger Bestellung wegen der Backzeit von ca. 30 Minuten Topfensoufflé mit „Vinschger“ Marillen dazu Vanilleeis	Dessert ordinati in anticipo a causa del tempo di cottura di circa 30 minuti. Soufflé di ricotta con albicocche della Val Venosta, acc. di gelato di vaniglia	Desserts ordered in advance due to the baking time of approx. 30 minutes Ricotta soufflé with Vinschger apricots and vanilla ice cream	16,00 € BCI
Für 2 Personen: Warmer Marillenstrudel mit Vanillesauce und Tonkabohneneis	Per 2 persone: strudel caldo di albicocche con salsa di vaniglia e gelato di fava Tonka	Serves 2: Warm apricot strudel with vanilla sauce and tonka bean ice cream	32,00 € ABCH
Für weitere Desserts verlangen Sie bitte die Dessertkarte!	Per altri dolci chiedete della lista dei dessert	For other desserts, please ask for the dessert menu!	

*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 Speisekarte mit dem „**“ gekennzeichnet!					Gentile ospiti, utilizziamo anche prodotti surgelati in parte dai nostri fornitori così come congelati col'abbattitore di produzione propria segnalati sul menù 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!					ABCG
Sollten Speisen und Getränke auf unserer Speisen- & Getränkekarte bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung mit.					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.					If you have any food or drink allergies or intolerances on our food and drink menu, please let our staff know when ordering.					vegetarisch/ vegetariano/ vegetarian/ 
Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet					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.					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.					
Gluten	Eier	Milch	Erdnuss	Fisch	Krebstiere	Lupinen	Schalenfrüchte	Sulfite	Sellerie	Senf	Sesam	Soja	Weichtiere		
A Glutine Gluten	B Uova Eggs	C Latte Milk	D Arachidi Peanuts	E Pesce Fish	F Crostacei Crustaceans	G Lupini Lupin	H Frutta a guscio-nuts	I Solfiti Sulfite	J Sedano Celery	K Senape Mustard	L Sesamo Sesam	M Soia Soybeans	N Molluschi Molluscs		