

Lassen Sie Sich überraschen ! Wir servieren Ihnen ein Degustationsmenü mit 4 Gängen ab 2 Personen, + Gänge 98,00 € pro Person + Gänge Menü + Käse 115,00 €		 Menù degustazione di 4 portate a sorpresa partendo da minimo 2 persone, + portate 98,00 € a persona + portate + formaggi 115,00 €		Let us surprise you ! We serve you a tasting menu with 4 courses from 2 persons, + courses 98,00 € per person + course menu + cheese 115,00		Allergene Allergeni Allergens ABCDE FGHIJ KLMN
 Vorspeisen	 Antipasti	 Starters				
Salate, Kräuter und Blüten aus Mary's Garten mit Sommerfrüchten	Insalate, erbette e fiori dell'orto di Mary con frutta estiva	Salads, herbs and flowers from Mary's garden with summer fruits		23,00 €	J	
Terrine von Auberginen und Tomaten mit Basilikumeis	Terrina di melanzane e pomodori con gelato al basilico	Aubergine and tomato terrine with basil ice cream		26,00 €		
Dünne Scheiben von der Freiland-Geflügelbrust mit pochiertem Freilande, Bergartischocken und „Scorzone“ Trüffel	Fettine sottili di petto di volatile ruspante con uovo ruspante in camicia, carciofi di montagna e tartufo „Scorzone“	Thin slices of free-range chicken breast with a poached free-range egg, mountain artichokes and 'Scorzone' truffles		32,00 €	BK	
Gemischte Platte: Speck, hausgeräucherter Hirschschinken in eigenem Keller gereift, Salami, und Käse serviert mit Sahnekren und eingelegtem Gemüse	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	Mixed platter: Speck, home-smoked venison ham matured in our own cellar, salami and cheese served with cream horseradish and pickled vegetables		24,00 €	ACK	
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		24,00 €	HKJI	
Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind natur mariniert mit hausgemachten getoasteten Baguettescheiben (½ Portion Tartar ->	Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria marinato al naturale con crostini di baguette tostati fatti in casa (½ porzione di tartare ->	Tartare of local "Sprinzen" beef with homemade toasted baguette slices (½ portion of tartare ->		33,00 €	HK	
Mousse von getrüffelter Rehleber mit Apfelchutney und Pan Brioche	Mousse tartufato al fegato di capriolo con mostarda di mele, accompagnato di pan brioche	Mousse of truffled roe deer liver with apple chutney and pan brioche		26,00 €		
Terrine von der Gänseleber mit Portweingelee, Brioche und 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		28,00 €	ACI	
				35,00 €	ABCHI	
Suppen, Pasta und warme Vorspeisen		Minestre e primi piatti		Soups, pasta and warm starters		
„Gazpacho“ von heimischem Gemüse mit gebratenen Garnelen (Ohne Garnelen 18,00 €)	„Gazpacho“ di verdure locali con gamberi arrostiti(senza gamberi 18€)	„Gazpacho“ made with local vegetables and pan-fried prawns (€18.00 without prawns)		24,00 €	FJ	
*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 €	ABCJ	
*Grüne Selleriepappardelle mit Ragout von heimischem Hirsch	*Pappardelle verdi di sedano al ragù di cervo nostrano	*Green Celery pappardelle with ragout of local venison		25,00 €	AbCJ	
Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta und Zucchini im „Tempura“ Teig frittiert auf Tomatensauce	Fiori di zucca ripieni di ricotta e zucchine, fritti in pastella di „Tempura“ su salsa di pomodoro	Courgette flowers stuffed with ricotta and courgettes, deep-fried in tempura batter and served on a bed of tomato sauce		25,00 €	AC	
Gersterisotto (Orzotto) mit rote-Beete und Ahrntaler Graukäse	Orzotto con barbabietola rossa e formaggio grigio della Valle Aurina	Barley risotto (Orzotto) with beetroot and Ahrntal grey cheese		25,00 €	AC	
*„Ravioli del Plin“ mit Füllung von heimischen Reh in Sauté von heimischen Pfifferlingen	*„Ravioli del Plin“ ripieni di capriolo locale al sauté di finferli nostrani	*„Ravioli del Plin“ stuffed with locally sourced venison, served with a sauté of locally sourced chanterelles		26,00 €	ACJ	
Gratinierte „Cevennes“ Zwiebel gefüllt mit Pfifferlingen und „Shiitake“ Pilzen auf Pilzesauce	Cipolla „Cevennes“ gratinata, ripiena di finferli e funghi „Shiitake“ in salsa di funghi	‘Cevennes’ onion au gratin, stuffed with chanterelles and shiitake mushrooms, served on a mushroom sauce		26,00 €	AC	

 Hauptgerichte					 Secondi piatti					 Main courses					
Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Bratkartoffeln					Galletto ruspante cotto alla brace in crosta croccante con patate al forno					Free-range chicken, crispy-fried in a charcoal oven, served with roast potatoes					32,00 € AKJ
Lammbauernbratl im Steintopf serviert mit Kartoffeln und Rübegemüse, dazu Speckkrautsalat					Stufato d'agnello alla paesana, servito in casseruola di pietra ollare con patate e tuberì, accompagnato d'insalata di cavolo cappuccio allo speck					Farmhouse-style roast lamb served in a stone pot with potatoes and beetroot, accompanied by a bacon and cabbage salad salad					42,00 € JK
Gänsekeule gebraten mit Fichten-Pfefferhonig glasiert in Sauce von Zitrusfrüchten mit typischen Beilagen garniert					Coscia d'oca al forno glassata con miele di pino mugo e pepe, in salsa di agrumi, guarnita con contorni tipici					Roasted goose leg glazed with spruce-pepper honey, served in a citrus sauce with traditional side dishes					45,00 € CJL
Rückenfilet vom heimischen Hirsch rosa gebraten in Sauce von Rotwein und tasmanischen Pfeffer, mit typischen Beilagen garniert					Lombo di cervo locale cotto al sangue arrosto in salsa di vino rosso e pepe della Tasmania: accompagnato da contorni tipici					Local venison fillet, cooked to medium rare in a red wine and Tasmanian pepper sauce, garnished with typical side dishes					44,00 € ACK
Entrecôte vom „Pusterer Sprinzenrind“ auf Holzkohle gegrillt mit „Franci“ Olivenöl dazu Kartoffelgratin und Bergartischocken (Mit Scorzone Trüffel extra Aufpreis 10 €)					Entrecôte di manzo della razza Sprinzen della Val Pusteria cotto alla brace con olio d'oliva „Franci“ gratin di patate e carciofi di montagna (Con tartufo Scorzone, supplemento di 10 €)					Entrecôte from the 'Pusterer Sprinzen breed, grilled over charcoal with 'Franci' olive oil, served with potato gratin and mountain artichokes (With Scorzone truffles: additional charge of €10)					45,00 € ACK
Fisch Antipasti und Pasta					Antipasti di pesce e pasta					Starters Fish dishes & pasta					
Lauwarmer Salat von Octopus nach katalanischer Art					Insalata tiepida di polpo alla catalana					Catalan-Style Lukewarm Octopus Salad					27,00 € EN
Hausgeräucherter Saibling mit marinierten Bergartischocken in Joghurt-Gurkenschaum					Salmerino affumicato in casa con carciofi di montagna marinati, in spuma di Yogurt e cetrioli					Home-smoked char with marinated mountain artichokes in a yoghurt and gherkin foam					27,00 € CE
Fisch- Hauptgericht					Secondo di pesce					Fish- main cours					
Heimisches Lachsforellenfilet in Sekt-Currysauce, Sauté von Pfifferlingen und „Cevennes“ Zwiebel					Filetto di trota salmonata locale in salsa di spumante e curry con sauté di finferli e cipolla „Cevennes“					Local salmon trout fillet in a sparkling wine and curry sauce, with a sauté of chanterelle mushrooms and 'Cevennes' onions					39,00 € EI
Filet vom Adlerfisch auf Holzkohle gegrillt mit mediterranem Gemüse					Filetto di pesce corba rossa cotto alla brace con verdure mediterranee					Charcoal-grilled fillet of eagle fish with Mediterranean vegetables					42,00 €
Desserts auf vorzeitiger Bestellung wegen der Backzeit von ca. 30 Minuten					Dessert ordinati in anticipo a causa del tempo di cottura di circa 30 minuti.					Desserts ordered in advance due to the baking time of approx. 30 minutes					
Topfensoufflé mit marinierten Erdbeeren mit Vanillesauce und Vanilleeis					Soufflé di ricotta con fragole marinate, in salsa di vaniglia accompagnato di gelato di vaniglia					Ricotta soufflé with marinated strawberries, vanilla sauce and vanilla ice cream					18,00 € BCI
Für 2 Personen: Strudel von Vinschger Marillen mit Marillensorbet					Per 2 persone: strudel di albicocche della Val Venosta con sorbetto di albicocche					Serves 2: *Strudel made with Vinschgau apricots, served with apricot sorbet					34,00 € ABCH
Für weitere Desserts verlangen Sie bitte di Dessertkarte!					Per altri dolci chiedete della lista dei dessert					For other desserts, please ask for the dessert menu!					
*Mit Naturhefe hausgemachtes Brot u. Gedeck Weissbrot mit Sauerteig, Focaccia mit Boxelemehl, Schwarzbrot aus gemischtem Getreide mit Samen, Schüttelbrot mit Kürbiskernen und Dinkelmehl, Salzbutter mit fermentierten Zitrusfrüchten					*Pane fatto in casa e coperto Pane bianco con lievito madre, focaccia con farina di segale, pane nero ai cereali misti con semi, Schüttelbrot con semi di zucca e farina di farro, burro salato con agrumi fermentati					*Homemade bread and accompaniments made with natural yeast White bread with sourdough, focaccia with spelt flour, brown bread made from mixed grains with seeds, Schüttelbrot with pumpkin seeds and spelt flour, salted butter with fermented citrus fruits					4,00 € ACH
Gluten A Glutine Gluten	Eier B Uova Eggs	Milch C Latte Milk	Erdnuss D Arachidi Peanuts	Fisch E Pesce Fish	Krebstiere F Crostacei Crustaceans	Lupinen G Lupini Lupin	Schalenfrüchte H Frutta a guscio- nuts	Sulfite i Solfiti Sulfite	Sellerie J Sedano Celery	Senf K Senape Mustard	Sesam L Sesamo Sesam	Soja M Soia Soybeans	Weichtiere N Molluschi Molluscs		
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!					
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.					

