

Lassen Sie Sich überraschen!
Wir servieren Ihnen ein Degustationsmenü mit
4 Gängen ab 2 Personen,



Mit 6 Gängen ab 2 Personen,



Menü degustazione di 4 portate a sorpresa
partendo da minimo 2 persone,



Menü degustazione di 6 portate a sorpresa
partendo da minimo 2 persone

Vorspeisen

Lauwarmer Salat von „Pusterer“ Herbstrüben
mit Kastanien, Nüssen, und Kürbiskernöl

Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen
Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl

Speck im hauseigenem Keller gereift

Rote-Beete Ravioli mit Gorgonzolafüllung,
Preiselbeermarmelade, Nüsse, Balsamico

Törtchen von Frischziegenkäse mit
Tomatengelee und Salat von Fenchel und Orangen

Dünne Scheiben von der Milchkalbsstelze
mariniert mit Salat von Puntarelle (Spargelchicoree)
und Thunfischsauce

Variation von der Bio Gänseleberterriner - und
Praline im Nusskrokant mit verschiedenen Chutneys
und Brioche

Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind natur
mariniert mit getoastetem Baquette

½ Portion

Antipasti

✓ Insalata tiepida di tuberì della Val Pusteria
con castagne, noci e olio ai semi di zucca

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

Speck stagionato nella nostra cantina

✓ Ravioli di rape rosse ripieni di gorgonzola,
marmellata di mirtilli, noci, balsamico

✓ Tortino di formaggio caprino fresco con
gelatina di pomodoro e insalata di finocchi ed arance

Fettine sottili di stinco di vitello da latte
marinate con insalata di puntarelle di cicoria e
salsa di tonno

Variation di terrina di fegato grasso d'oca
bio e pralina nel croccante di noci con mostarde e
pan brioche

Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria
marinato al naturale con „baguette“ tostato

½ porzione

Suppen und warme Vorspeisen

Zwei Speckknödel oder zwei Kitzleberknödel
in der Consommé

Kürbisschaumsüppchen „Orient“ Styl



Pusterer Kaspressknödel mit Krautsalat



„Kamut“ Bandnudeln mit Rehragout

Frittierte Artischocke mit Steinpilzen und
Freilandei gefüllt auf Parmesanfonduta



Orzotto mit rote Beete, Trevisaner Radicchio
und Graukäse



Tortelloni mit Schwarzkohl-Mascarponefüllung
in Sauté von „Scorzzone“ Trüffel



Minestre e primi piatti

Due canederli di speck oppure 2 canederli di
fegatini di capretto in brodo concentrato

Vellutata di zucca stile orientale

Canederli pressati di formaggio della Val
Pusteria con insalata di cavolo cappuccio

Tagliatelle di „Kamut“ al ragù di capriolo

Carciofo fritto, ripieno di funghi porcini su e
uovo ruspante su fonduta di parmigiano

Orzotto con rape rosse, radicchio Trevigiano
e formaggio grigio

Tortelloni ripieni di cavolo nero e mascarpone
al sauté di tartufo „Scorzzone“

Hauptgerichte

Kalbsnieren und- Bries in „Dijon“ Senfsauce mit Thai Duftreis

Ochsenwangen im Lagrein geschmort mit Kartoffelpüree und Rübengemüse

Milchkalbskotelette mit Nüsse-Trüffelkruste gratiniert in Trüffelsauce mit Kartoffelpüree und kleinem Gemüse

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen knusprig gebraten mit Kräuterkartoffeln

Hirschrückenfilet rosa gebraten in Rotwein-Cassis-Sauce mit typischen Beilagen garniert

Entrecôte vom „Sprinzen“ Rind rosa gebraten in Rotwein-Pfeffersauce, fein garniert

Für 2 Personen: „Croise“ Ente gebraten, mit Fichtenhonig-Pfefferkruste glasiert in Sauce von Zitrusfrüchten, mit typischen Beilagen garniert (40 Minuten Zubereitungszeit)

Fisch-Vorspeisen



Spaghetti mit Vongole, Puntarelle und fermentiertem Knoblauch

Hausgeräucherter Bachsaibling mit Artischockensalat

Tartar vom Mittelmeerthunfisch

Calamaretti (kleine Tintenfische) kurz angebraten auf Creme von Romanesco mit Schwarzwurzelcips

Fisch-Hauptgericht



Garnelen (Mittelmeer) mit Gewürzbrot gratiniert mit kleinem Salat

Filet vom Wolfsbarsch (Bio Zucht) gebraten auf sautiertem „Trevisaner“ Radicchio mit Kartoffelcips

Filet vom Knurrhahn (Wildfang Mittelmeer) nach Anconetaner Art



Vegetarisch-vegetariano



Secondi piatti

Rognoncini e animelle di vitello in salsa di senape „Dijon“ con riso thailandese in bianco

Brasato di guancia di bue al vino Lagrein con purea di patate e verdure di tuberí

Braciola di vitello da latte gratinata in crosta di noci e tartufo, in salsa tartufata, purea di patate, piccole verdure

Galletto ruspante cotto in forno a carbonella con patate alle erbette

Lombo di cervo arrosto rosato in salsa al vino rosso insaporita con ribes nero, guarnito con contorni tipici

Entrecôte di manzo „Sprinzen“ arrosto rosato in salsa al vino rosso e pepe, ben guarnito

Per 2 persone: anatra „Croise“ al forno, glassata con miele di pino mugo e pepe, in salsa di agrumi, guarnita con contorni tipici (40 minuti il tempo di preparazione)

Antipasti e primi di pesce

Spaghetti alle vongole, puntarelle e aglio fermentato

Salmerino di torrente affumicato in casa con insalata di carciofi

Tartare di tonno dell'adriatico

Calamaretti appena scottati su crema di romanesco con cips di scorza nera

Secondo di pesce

Gamberoni (del mare adriatico) gratinati in crosta di pangrattato alle spezie con piccola insalata

Filetto di branzino (allevamento biologico) arrostito su radicchio Trevigiano saltato e cips di patate fritte

Filetto di gallinella (pescato nel mare adriatico) all'anconetana

