

Lassen Sie Sich überraschen ! Wir servieren Ihnen ein Degustationsmenü mit 4 Gängen ab 2 Personen, 4 Gänge 98,00 € pro Person 4 Gänge Menü + Käse 115,00 €	 Menù degustazione di 4 portate a sorpresa partendo da minimo 2 persone, 4 portate 98,00 € a persona 4 portate + formaggi 115,00 €	Let us surprise you ! We serve you a tasting menu with 4 courses from 2 persons, 4 courses 98,00 € per person 4 course menu + cheese 115,00	Allergene Allergeni Allergens ABCDE FGHIJ KLMN
 Vorspeisen	 Antipasti	 Starters	

Lauwarmer Salat von Herbstrüben mit Nüssen und Granatäpfel	Insalata tiepida di rape autunnali con noci e melograno	Warm autumn turnip salad with nuts and pomegranates	23,00 € HJK
Törtchen von Frischziegenkäse mit Gemüsegelee, Pesto und marinierten Tomaten	Tortino di formaggio caprino fresco con gelatina di verdure, pesto e pomodori marinati	Fresh goat's cheese tartlets with vegetable jelly, pesto and marinated tomatoes	24,00 € C
Dünne Scheiben von heimischer Rehness mit marinierten Pfifferlingen	Fettine sottili di nocetta di capriolo locale con funghi finferli marinati	Thin slices of locally sourced venison with marinated Chantarelles mushrooms	28,00 € KH
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 arrotoata 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 26,00 €)	Tartare di manzo "Sprinzen" della Val Pusteria marinato al naturale con crostini di baguette tostati fatti in casa (½ porzione di tartare 26,00 €)	Tartare of local "Sprinzen" beef with homemade toasted baguette slices (½ portion of tartare → 26,00 €)	33,00 € HK
Mousse von getrüffelter Ziegenkitzleber mit Pan Brioche	Mousse tartufato al fegato di capretto con pan brioche	Mousse of truffled goat kid's liver with pan brioche	28,00 € ACI
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	35,00 € ABCHI

Suppen Pasta und warme Vorspeisen	Zuppe e primi piatti	Soups, pasta and warm starters	
Hühner-Steinpilzconsommé mit *Tortellini mit Steinpilzfüllung	Consommé di pollo ai funghi porcini con *tortellini ripieni di funghi porcini	Chicken and porcini mushroom consommé with porcini-stuffed tortellini*	25,00 € ABC
*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
*Bandnudeln mit Steinpilzen	Tagliatelle ai funghi porcini	Ribbon pasta with porcini mushrooms	26,00 € ABC
„Cevennes“ Zwiebel gratiniert, gefüllt mit Steinpilzen und Pfifferlingen auf Spinatcreme	Cipolla "Cevennes" gratinata, ripiena di funghi porcini e finferli, su crema di spinaci	'Cevennes' onion gratin, stuffed with porcini and chanterelle mushrooms, served on a bed of creamed spinach	24,00 € AC
„Ravioli del Plin“ * mit Füllung von geschmortem Freilandhuhn (Obersthof) in Sauté von Pfifferlingen	„Ravioli del Plin“ * con ripieno di pollo ruspante stufato (Maso Oberst) in un soffritto di finferli	„Ravioli del Plin“ * filled with braised free-range chicken (Obersthof) served with a sauté of chanterelles	26,00 € ABC

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
Rückenfilet vom heimischen Hirsch in der Kruste von schwarzen Trompetenpilzen rosa gebraten in Sauce von Rotwein und tasmanischen Pfeffer, mit typischen Beilagen garniert	Lombo di cervo locale media cottura in crosta di funghi trombette nere, salsa di vino rosso e pepe della Tasmania, accompagnato da contorni tipici	Sirloin of local venison, pan-fried until pink in a crust of black trumpet mushrooms, served in a red wine and Tasmanian pepper sauce, garnished with traditional side dishes	44,00 € ACK
Heimischer Milchkalbsrücken gebraten in Sauce von Pfifferlingen mit Kartoffelpüree	Lombata di vitello nostrano arrosto in salsa di finferli con purea di patate	Local milk-fed veal loin, pan-fried in a chanterelle sauce, served with mashed potatoe.	42,00 € CK
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 € CUL
Entrecôte vom „Pusterer Sprinzen Rind“ auf Holzkohle gegrillt mit „Franci“ Olivenöl dazu Kartoffelgratin, gebratene Steinpilzen und gratinierte Zwiebel	Entrecôte di manzo della razza Sprinzen della Val Pusteria cotto alla brace con olio d'oliva “Franci” gratin di patate, funghi porcini rosolati e cipolla gratin	Entrecôte of ‘Pusterer Sprinzen’ beef, charcoal-grilled with ‘Franci’ olive oil, served with potato gratin, fried porcini mushrooms and onion gratin	45,00 € ACK

Fisch Antipasti & Pasta

Antipasti di pesce & pasta

Starters Fish dishes & Pasta

Spaghetti „Benedetto Cavalieri“ mit Vongole und frischen Tomaten	Spaghetti „Bendetto Cavalieri“ alle vongole e pomodori freschi	‘Benedetto Cavalieri’ spaghetti with clams and fresh tomatoes	29,00 € AEN
Hausgeräucherter Bachsaibling mit marinierten Bergartischocken	Salmerino di torrente affumicato in casa con carciofi di montagna marinati	Home-smoked brook char with marinated mountain artichoke	27,00 € CE
Lauwarmer Salat von Octopus nach katalanischer Art	Insalata tiepida di polpo alla catalana	Warm Catalan-Style Octopus Salad	27,00 € EJ

Fisch- Hauptgericht

Secondo di pesce

Fish- main cours

Filet vom Adlerfisch auf Holzkohle gegrillt mit mediterranem Gemüse	Filetto di corba rossa del Gargano cotto alla brace con verdure mediterrane	Charcoal-grilled fillet of eagle fish with mediterranean vegetables	42,00 € E
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: Warmer Strudel von unseren Grafensteiner Äpfel und Mohn mit Apfel- Karamellsauce und Zimteis	Per 2 persone: strudel caldo del nostro albero di mele „Grafensteiner“ con salsa di mele e caramello con gelato di cannella	Serves 2: * Warm Strudel made with our Grafenstein apples and poppy seeds, served with apple caramel sauce and cinnamon ice cream	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 Speisenkarte 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/ 
---	---	--	--

