

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 erbe 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 € CJ
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		21,00 € HKJI
Galantine vom Freilandhuhn  Oberrsthof mit Salat von eingelegten Spargeln, Romanesco und Kresse		Galantina di pollo ruspante con insalata di asparagi sott'aceto, romanesco e crescione		Galantine of free-range chicken with a salad of pickled asparagus, romanesco and cress		26,00 € CKJ
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 €
Kitzelebermousse mit Chutney von Zwiebeln und Safran mit Pan Brioche		Mousse al fegato di capretto con mostarda di cipolla e zafferano accompagnata con pan brioche		Goat kid 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 € ABCHI
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
*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
*Schlutzkrapfen gefüllt mit Brennessel/ Bärlauch/ Topfen, mit geriebenem Almkäse und geschmolzener Butter		*Mezzelune di farina di segala ripieni di ortica/aglio orsino/ricotta al burro fuso con formaggio d'alpeggio grattugiato		*Half-moon shaped dumplings made from rye and wheat flour filled with nettle/wild garlic/curd cheese, with grated alpine cheese and melted butter		24,00 € AbC
*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 € AbCJ
*"Ravioli del Plin" mit geschmorter Kitzfüllung auf Creme von „Topinambur“		*"Ravioli del Plin" ripieni di capretto brasato su crema di topinambur		*Ravioli del Plin with a filling of braised kid goat on Jerusalem artichoke cream		25,00 € ABC
*Tortelloni gefüllt mit Parmesanfonduta mit „Scorzzone“ Trüffel		*Tortelloni ripieni di fonduta di parmigiano al tartufo "Scorzzone"		*Tortelloni filled with Parmesan fonduta and Scorzzone truffles		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
Gefüllte entbeinte Wachtel gebraten auf Sellerieknollenpüree	Quaglia disossata, ripiena al forno, su purea di sedano rapa	Stuffed boneless quail roasted on celeriac purée	38,00 € ABCJK
Milchkalbsrücken in Sauce von „Shiitake“ Pilzen  mit Kartoffelpüree und Gemüse	Lombo di vitello da latte in salsa di funghi “Shiitake” con purea di patate e verdure	Saddle of veal in a sauce of ‘shiitake’ mushrooms with mashed potatoes and vegetables	39,00 € CLK
Hirschrückenfilet mit Tasmanischem Pfeffer rosa gebraten in Rotwein-Cassis-Sauce mit typischen Beilagen garniert	Lombo di cervo arrosto rosato con pepe della Tasmania, in salsa al vino rosso guarnito con contorni tipici	Fillet of venison pink roasted with Tasmanian pepper in a red wine and cassis sauce, garnished with typical side dishes	42,00 € ACiJ
Rinderfilet auf Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin und Gemüse	Filetto di manzo cotto alla brace con gratin di patate e verdure	Beef fillet grilled over charcoal with potato gratin and vegetables	45,00 € ACJK
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	
Vorspeisen und Pasta	Antipasti e primi piatti	Starters and pasta	
Klare Fisch-Gemüsesuppe mit Kombu und Calamaretti (Tintenfische)	Chiara zuppa di pesce e verdure con „kombu“ e calamaretti	Clear fish and vegetable soup with kombu and Squid	27,00 € EJLM
Lauwarmer Salat von Octopus Katalanischer Art	Insalata tiepida di polpo alla catalana	Lukewarm Catalan-style octopus salad	26,00 €
*Schwarze Taglierini (Pasta) mit Garnelen und Calamari (Tintenfische)	*Taglierini neri ai gamberi e calamaretti	*Black Taglierini (pasta) with prawns and calamari (squid)	29,00 € AEF
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 aus der Basilicata dazu Vanilleeis	Soufflé di ricotta con fragole della Basilicata marinate acc. di gelato di vaniglia	Ricotta soufflé with marinated strawberries from Basilicata served with vanilla ice cream	16,00 € BCI
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!				A B C G															
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	