

Lassen Sie Sich überraschen!  
Wir servieren Ihnen ein Degustationsmenü  
mit 4 Gängen ab 2 Personen,  
85,00 € pro Person



Menü degustazione  
di 4 portate a sorpresa  
partendo da minimo 2 persone,  
85,00 € a persona

### Vorspeisen

### Antipasti

\***Törtchen von Ziegen-Blauschimmelkäse** 24,00 €   
mit Pampelmusengelee und kleinem Salat von  
Pampelmusen und Fenchel

\***Tortino di formaggio caprino e**  
formaggio erborinato con gelatina di  
pompelmo, insalata di pompelmo e finocchi

Rote-Beete Ravioli gefüllt mit Mascarpone und 22,00 €   
Gorgonzola/Himbeermarinade/Balsamico/Haselnüsse/Walnussöl  
(Info: das Gericht ist keine Pasta)

Ravioli di rape rosse ripieni di mascarpone e  
gorgonzola/marinata di lamponi/balsamico/  
nocciole/olio di noci (info: il piatto non è a base di  
pasta)

Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen 19,00 €  
Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl

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

\***Mousse** von getrüffelter **Ziegenkitzleber** mit 26,00 €  
getoastetem Brioche

\***Mousse di fegato** di capretto tartufato  
con pan brioche tostato

\***Galantine vom Kanichenrücken** mit 24,00 €  
Yuzumayonnaise und krokantem Trevisaner Radicchio  
und Puntarelle

\***Galantina di sella di coniglio** con  
maionese di Yuzu/radicchio trevigiano croccante e  
puntarelle

Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind mit 28,00 €  
getoasteten Weißbrotscheiben

Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria  
con crostini di pane bianco tostato

1/2 Portion 20,00 €

1/2 porzione

Terrine von der Gänseleber und Portweingelee 34,00 €  
mit Brioche und verschiedenen Chutneys

Terrina di fegato grasso d'oca e gelatina al  
vino porto con mostarde e pan brioche

### Warme Vorspeisen


### Primi piatti

Kürbisschaumsüppchen mit „Bouchot“ Muscheln 17,00 €

Vellutata di zucca con molluschi „Bouchot“

Hausgemachte Bandnudeln mit Hirschragout 20,00 €

Tagliatelle fatte in casa al ragù di cervo

Kaspressknödel mit geschmolzener Butter und 18,00 €   
Krautsalat

Canederli pressati di formaggio al burro fuso  
con insalata di cavolo cappuccio

„Plin“ kleine handgemachte Ravioli mit Füllung von 23,00 €  
der geschmorten Ente und Schwarzkohl im eigenen Fond  
mit „Shiitake“ Pilzen



„Plin“ piccoli ravioli fatti a mano ripieni di  
anatra brasata e cavolo nero nel suo fondo con  
funghi „Shiitake“ coltivati in Alto Adige

\***Schlutzkrapfen aus Boxelemehl** gefüllt mit 22,00 €   
Almkäsefonduta in Sauté von Schwarzwurzel  
und Kümmel

\***Mezzelune di pasta di carruba** ripieni di  
fonduta di formaggio d'alpeggio al sauté di  
scorza nera e cumino

Hausgemachte Taglierini mit eingelegtem 30,00 €   
Trüffel

Taglierini fatti in casa al tartufo sott'olio

## Hauptgerichte

Ganzes Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Kräuterkartoffeln	27,00 €
* <b>Milchkalbskotelette</b> gebraten in Sauté von „Shiitake“ Pilzen in Südtirol gezüchtet mit Kartoffelpüree	36,00 €
* <b>Gänsekeule gebraten und</b> mit Fichtenhonig- Pfefferkruste glasiert, in Sauce von Zitrusfrüchten mit typischen Beilagen garniert	39,00 €
Hirschrückenfilet rosa gebraten in Rotwein- Trüffelsauce mit typischen Beilagen garniert	38,00 €
Entrecôte vom Pusterer „Sprinzen“ Rind auf Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin und Gemüse	38,00 €



## Fischgerichte



* <b>„Tarbouriech“ Austern</b> (la perla del Delta) auf Eis mit Limette	Stück 7,00 € pezzo
--	--------------------------

Von unserem japanischen Souchef Taka *3 Stück <b>Shyab Shyab Austern</b> / Yuzu-Ponzu Sauce / geriebener pikanter Daikon	21,00 €
--	---------

* <b>Ukrainischer Borschtsch</b> von Wintergemüse und rote Beete mit hausgeräuchertem Saibling und Sauerrahm	22,00 €
--	---------

* <b>Hummer lauwarm</b> auf Katalnischer Art	35,00 €
Wolfsbarschfilet auf Holzkohl gegrillt / Broccoli- Spinatcreme / Artischocken	36,00 €

* <b>Jakobsmuscheln aus der „Bretagne“</b> in der Schale gratiniert	32,00 €
Hummer auf Holzkohle gegrillt mit sautiertem Trevisaner Radicchio	45,00 €

<b>Für 2 Personen:</b> * <b>Knurrhahnfilets</b> (Wildfang) im Steintopf mit „Bouchot“ Muscheln geschmort	76,00 €
---	---------



Dessert für 2 Personen auf vorzeitiger Bestellung wegen der längeren Zubereitungszeit: Warmer Strudel von Äpfel, Datteln, Mango und Lebkuchen mit „Bourbon“ Vanilleeis	32,00 €
---	---------

Für weitere Desserts verlangen Sie bitte die Dessertkarte!

\*\*\*\*\*

Tagesempfehlungen \*

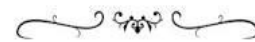


Hausgemachtes Brot und Gedeck

Vegetarisch- vegetariano



4,00 €



Pane fatto in casa e coperto

## Secondi piatti

Intero galletto ruspante croccante alla brace  
in forno a carbonella con patate alle erbette

\***Braciola di vitello da latte** nostrano con  
saute di funghi „Shiitake“ coltivati in Alto Adige  
con purea di patate

\***Coscia d'oca al forno**, glassata in crosta di  
miele di pino mugho e pepe in salsa di agrumi, guarnita  
con contorni tipici

Lombo di cervo arrosto rosato in salsa al vino  
rosso e tartufo, guarnito con contorni tipici

Entrecôte di manzo pusterese della razza  
„Sprinzen“ cotto alla brace / gratin di patate e  
verdure

## Piatti a base di pesce

\***Ostriche „Tarbouriech“** (la perla del Delta) su  
ghiaccio con lime

Dal nostro Souchef giapponese Taka *3 pezzi <b>Shyab Shyab ostriche</b> / salsa Yuzu- Ponzu / Daikon grattugiato piccante
---

\***Borschtsch Ucraino** di verdure invernali e  
rape rosse con salmerino affumicato e panna agra

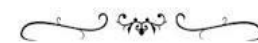
\***Astice tiepido** alla Catalana

Filetto di branzino alla brace in forno a  
carbonella / crema di spinaci / carciofi

\***Capesante della Bretagne** gratinate nei gusci

Astice alla brace in forno a carbonella con  
radicchio Trevigiano saltato

**Per 2 persone:** \*filetti di gallinella stufate in  
casseruola di pietra ollare con molluschi della  
Bretagna



Dessert per 2 persone, a richiesta anticipata per il  
motivo del tempo lungo di preparazione: Strudel  
caldo di mele, datteri, mango e panpepato con  
gelato di vaniglia „Bourbon“

Per altri dessert chiedete della lista dei dolci!

Consigli del giorno \*

Karaffe Leitungswasser 2,00 € caraffa di acqua della fonte