



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 €

Menù degustazione  
di 4 portate a sorpresa  
partendo da minimo 2 persone,  
4 portate 89,00 € a persona  
4 portate + formaggi 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



### Starter

Salat von gestochenen Löwenzahn,  
Spargeln, pochiertem Freilandei, krokantem  
Speck


Insalata di tarassaco, asparagi, uovo  
ruspante in camicia e speck croccante

Salad of pricked dandelion, asparagus,  
poached free-range egg, crispy bacon

20,00 €  
BK

Törtchen von Ziegenkäse (Prags)  
Tomatengelee und Pesto

Tortino di formaggio di capra (Braies)  
gelatina di pomodori e pesto

Tartlets of goat's cheese (Prags) tomato  
jelly and pesto 

23,00 €  
CH

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

Dünne Scheiben von der Kalbsstelze mit  
Salat von grünen Spargeln, Löwenzahn und  
Parmesansplitttern

Fettine sottili di stinco di vitello con  
insalata di asparagi verdi, tarassaco e  
scaglia di parmigiano

Thin slices of veal shank with green  
asparagus salad, dandelion and Parmesan  
shavings

26,00 €  
KL

Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind natur  
mariniert mit getoasteten Baguettescheiben  
(1/2 Portion Tartar ->

Tartare di manzo "Sprinzen" della Val  
Pusteria marinato al naturale con crostini di  
baguette  
(1/2 porzione di tartare ->

Tartare of local "Sprinzen" beef with  
toasted baguette slices  
(1/2 portion of tartare ->

29,00 €  
HK  
22,00 €

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 di fegato di capretto  
in brodo

\*Two fawn liver dumplings in the consommé

16,00 €  
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

\*Grüne Pappardelle mit Hirschragout


\*Pappardelle verdi al ragù di cervo

\*Green pappardelle with venison ragout

22,00 €  
ABCJK

\*Schlutzkrapfen (halbmondförmige  
Teigtaschen) aus Johannesbrotmehl gefüllt  
mit Almkäsefonduta auf Spinatcreme

\*Mezzelune di pasta di carruba ripieni di  
fonduta di formaggio d'alpeggio su crema  
di spinaci

\*Schlutzkrapfen (crescent-shaped  
dumplings) made from carob flour and filled with   
alpine cheese fonduta on spinach cream

24,00 €  
ABC

\*Ravioli del Plin mit Füllung von geschmortem  
Ziegenkitz in Sauté von „Shiitake“ Pilzen

\*Ravioli del Plin ripieni di capretto brasato  
al sauté di funghi "Shiitake"


\*Ravioli del Plin with filling of braised goat  
kid in sauté of 'shiitake' mushrooms

24,00 €  
ABCJK



\*Kartoffel-Bärlauchgnocchi in Sauté von  
Terlaner Spargeln

\*Gnocchi di patate ed aglio orsino al sauté  
di asparagi di Terlano

\*Potato and wild garlic gnocchi in  
Terlano asparagus sauté 

24,00 €  
ABC



## Hauptgerichte



## Secondi piatti



## Main courses

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Bratkartoffeln

Galletto ruspante cotto in forno a carbonella con patate al forno

Free-range chicken roasted crispy in a charcoal oven with roast potatoes

27,00 €  
ACK

Milchkalbskotelette gebraten in Sauce von „Shiitake“ Pilzen mit Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse

Braciola di vitello da latte arrostita in salsa di funghi „Shiitake“ con purea di patate e verdure primaverili

Roast veal cutlet in a sauce of „Shiitake“ mushrooms with mashed potatoes and Spring vegetables

37,00 €  
ACK

Ziegenkitzbratli im Steintopf mit mitgeschmortem Gemüse und Kartoffeln, dazu Speckkrautsalat

Capretto stufato in casseruola di pietra ollare con verdure e patate, accompagnato con cavolo di cappuccio allo speck

Roast goat kid in a stone pot with braised vegetables and potatoes, served with bacon and cabbage salad

36,00 €  
JK

Keule von der Freilandgans mit Fichtenhonig-Pfefferkruste glasiert in Sauce von Zitrusfrüchten mit typischen Beilagen

Coscia d'oca ruspante, glassata con miele di pino mugo e pepe, in salsa di agrumi, con contorni tipici

Leg of free-range goose with spruce-honey-pepper crust glazed in citrus fruit sauce with typical side dishes

40,00 €  
JKCI

Hirschrückenfilet in der Kruste von schwarzen Trompetenpilzen rosa gebraten in Rotweinsauce mit typischen Beilagen garniert

Lombo di cervo arrosto rosato in crosta di funghi trombette nere, salsa al vino rosso, guarnito con contorni tipici

Fillet of saddle of venison in a crust of black trumpet mushrooms roasted pink in a red wine sauce garnished with typical garnishes

39,00 €  
ACiL

Entrecôte vom Pusterer „Sprinzen“ Rind auf Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin und Gemüse

Entrecôte di manzo „Sprinzen“ alla brace in forno a carbonella, gratin di patate e verdure

Entrecôte of local „Sprinzen“ beef grilled on charcoal with potato gratin and vegetables

40,00 €  
ACK

## Fischgerichte



## Piatti di pesce



## Fish dishes

### Vorspeisen und Pasta

### Antipasti e pasta

### Starters and pasta

Hausgeräucherter Saibling auf Kartoffel-Lauchcreme/Dillpesto/Joghurt/Saiblingskaviar

Salmerino affumicato in casa su crema di patate e porri/pesto di aneto/yogurt/caviale di salmerino

Home-smoked char on potato and leek cream/dill pesto/yoghurt/char caviar

28,00 €  
EC

Hausgemachte schwarze Tintenfisch-Taglierini mit Seppie, Garnelen und Calamari

Taglierini neri di seppie fatti in casa con seppie, gamberi e calamari

Homemade black octopus taglierini with seppie, prawns and calamari

29,00 €  
ABE  
FNJI

\*Lauwarmer Salat von Octopus nach katalanischer Art

\*Insalata tiepida di polpo alla catalana

\*Lukewarm Catalan-style octopus salad

26,00 €  
NJ

### Fisch-Hauptgerichte

### Secondi di pesce

### Fish main courses

Seezungenfilets/Terlaner Spargeln/Kartoffel-Schnittlauchpüree/Champagner-Safransauce

Filetti di sogliola/asparagi di Terlano/purea di patate all'erba cipollina/salsa allo Champagne e zafferano

Sole fillets/Terlan asparagus/Potato and chive purée/Champagne saffron sauce

38,00€  
CEMIF

Wolfsbarschfilet auf Holzkohle gegrillt mit mediterranem Gemüse

Filetto di branzino cotto alla brace in forno a carbonella con verdure mediterranee

Sea bass fillet grilled on charcoal with Mediterranean vegetables

38,00 €  
E

\*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!

ABCG

Sollten Speisen und Getränke auf unserer Speisen- & Getränkekarte bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos über die mit Buchstaben gekennzeichnete Speisen- & Getränkekarte

In caso di allergie o intolleranze ai cibi o alle bevande del nostro menù, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale al momento dell'ordinazione. Sarà lieto di fornirvi informazioni più dettagliate sul menù di cibi e bevande contrassegnato con le lettere

If you have any food or drink allergies or intolerances on our food and drink menu, please let our staff know when ordering. They will be happy to provide you with more detailed information about the food & drinks menu labelled with letters

vegetarisch/  
vegetariano/  
vegetarian/  


<b>G</b> luten	<b>E</b> ier	<b>M</b> ilch	<b>E</b> rdnuss	<b>F</b> isch	<b>K</b> rebstiere	<b>L</b> upinen	<b>S</b> chalenfrüchte	<b>S</b> ulfite	<b>S</b> ellerie	<b>S</b> enf	<b>S</b> esam	<b>S</b> oja	<b>W</b> eichtiere
<b>A</b> lterative Gluten	<b>B</b> Uova Eggs	<b>C</b> Latte Milk	<b>D</b> Arachidi Peanuts	<b>E</b> Pesce Fish	<b>F</b> Crostacei Crustaceans	<b>G</b> Lupini Lupin	<b>H</b> Frutta a guscio Nuts	<b>I</b> Solfiti Sulfite	<b>J</b> Sedano Celery	<b>K</b> Senape Mustard	<b>L</b> Sesamo Sesam	<b>M</b> Soia Soybeans	<b>N</b> Molluschi Molluscs