

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		 Starters		
Frühling-Salatvariation: Gemüse, Früchte, Salate, Blüten und Kräuter aus Mary's Garten		Variazione d'insalata primaverile: Verdure, frutta, insalate, fior ed erbette dell' orto di Mary		Spring salad variation: vegetables, fruit, lettuce, flowers and herbs from Mary's garden		20,00 € JK
Törtchen von Frischziegenkäse mit Tomatengelee, Datterino Tomaten und Pesto		Tortino di formaggio caprino fresco con gelatina di pomodori, pomodori Datterino e pesto		Tartlets of fresh goat's cheese with tomato jelly, Datterino tomatoes and pesto		23,00 € CHJ
Terrine von Auberginen und „Datterino“ Tomaten, Oliven Topenade, Basilikumeis		Terrina di melanzane e pomodori „Datterino“ con paté di olive e gelato di basilico		Terrine of aubergines and 'Datterino' Tomatoes, olives Topenade, basil ice cream		25,00 €
Gemischte Platte: Speck, hausgeräucherter Hirschschinken in eigenem Keller gereift, Salami, Culatello di Zibello und Käse serviert mit Sahnkren 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 mit Spargelsalat 		Galantina di pollo ruspante con insalata di asparagi		Galantine of free-range chicken with asparagus salad 		26,00 € CK
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
Mousse von getrüffelter Geflügelleber (Obersthof) mit Chutney von Zwiebel und Safran, dazu Brioche		Mousse di fegato di pollo (maso Obersthof) tartufato con mostarda di cipolle allo zafferano accompagnato di pan brioche		Truffled poultry liver mousse (Obersthof) with onion and saffron chutney, served with brioche		25,00 € 26,00 € ABCKL
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 aus Boxelemehl gefüllt mit Almkäsefonduta im Fondutafond		*Mezzelune di carube ripieni di fonduta di formaggio d'alpeggio in salsa di fonduta		*Crescent-shaped dumplings made from carob flour filled with alpine cheese fonduta in fonduta cheese sauce		24,00 € AC
*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
*Kartoffel-Rucolagnocchi in Sauté von grünen Spargeln und Erbsen im Schaum von Saubohnen und Wildspinat		*Gnocchi di patate e rucola al sauté di asparagi verdi e piselli con schiuma di fave e spinaci selvatici		*Potato and rocket gnocchi in a sauté of green asparagus and peas in a foam of broad beans and wild spinach		24,00 € 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
Bratl vom Pusterer Ziegenkitz mit Kartoffeln und Rübensgemüse im Steintopf serviert mit Speckkrautsalat	Stufato di capretto pusterese con patate e tuberì servito in casseruola di pietra ollare, insalata di cavolo cappuccio allo speck	Roast Pusteria goat kid with potatoes and turnip vegetables in a stone pot served with bacon and cabbage salad	37,00 € CJJK
Milchkalbsrücken in Sauce von „Shiitake“ Pilzen mit Kartoffelpüree und grünen Spargeln	Lombo di vitello da latte in salsa di funghi “Shiitake” con purea di patate ed asparagi verdi	Saddle of veal in a sauce of ‘shiitake’ mushrooms with mashed potatoes and green asparagus	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
Entbeinte Wachtel mit Brezenknödelfüllung gebraten im Kräuterfond mit Sellerieknollenpüree	Quaglia disossata al forno, ripiena di canederli di Brezel in salsa di erbette con purea di sedano rapa	Boneless quail with pretzel dumpling filling roasted herb sauce with celeriac tuber puree	38,00 € ABCJ
Keule von der Feilandgans 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 (Alghe)	Chiara zuppa di pesce e verdure con alga „kombu“	Clear fish and vegetable soup with kombu (alghe)	27,00 € EJLM
Lauwarmer Salat von Octopus Katalanischer Art	Insalata tiepida di polpo alla catalana	Lukewarm Catalan-style octopus salad	26,00 €
Hausgeräucherter Saibling / Kartoffel-Lauchcreme / Joghurt / Dillöl, Lachskaviar	Salmerino affumicato in casa / crema di patate e porri / yogurt / olio di aneto caviale di salmone	House-smoked char / potato and leek cream / yoghurt / dill oil Salmon caviar	27,00 € CEM
*Schwarze Tintenfisch-Taglierini mit Garnelen und Calamari (Tintenfische)	*Taglierini neri di seppie ai gamberi e calamaretti	*Black squid taglierini with prawns and calamari (squid)	29,00 € AEF
Fisch-Hauptgericht	Secondo di pesce	Fish main courses	
Gefüllte Seezunge gedämpft auf Erbsencreme in Champagnersauce mit Spargeln	Sogliola ripiena al vapore su crema di piselli in salsa allo Champagne con asparagi	Stuffed sole steamed on pea cream in champagne sauce with asparagus	37,00 € EJC
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 2 Personen: Warmer Strudel von Apfel und Datteln mit Krokant aus Piemonteser Haselnüssen auf Vanillesauce mit Zimteis	Per 2 persone: strudel caldo di mele e datteri con croccante di nocciole piemontesi, salsa di vaniglia, gelato di cannella	For 2 persons: Warm applestrudel and dates with Piedmont hazelnut brittle on vanilla sauce with cinnamon ice cream	32,00 € ABCH
Für weitere Desserts verlangen Sie bitte di Dessertkartel!	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!	ABCG
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/
Herkunfts-kennzeichnung 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 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		