

Lassen Sie Sich überraschen!
Wir servieren Ihnen ein Degustationsmenü
mit 4 Gängen ab 2 Personen,
82,00 € pro Person



Menü degustazione di 4 portate a
sorpresa
partendo da minimo 2 persone,
82,00 € a persona

Vorspeisen

Antipasti

Salate und Kräuter aus Mary's Garten mit
gekochtem Freilandeier in Vinaigrette von weißem Sesam

16,00 €

Insalate ed erbe dell' orto di Mary con uovo
sodo ruspante e vinaigrette di sesamo bianco

Törtchen von Frischziegenkäse mit
Tomatengelee, Pesto und marinierten Tomaten

22,00 €

Tortino di formaggio caprino fresco con
gelatina di pomodori, pesto e pomodori marinati

Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen
Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl

18,00 €

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

Dünne Scheiben vom Kalbsschulternahtl mit
Thunfischsauce, Oliven und Kapern

22,00 €

Fettine sottili di spalla di vitello con salsa di
tonno, olive e capperi

Gemischte kalte Platte: Speck im hauseigenem Keller
gereift, Lammschinken, Hirschbresaola,
Rehsalami, Chorizo und Käse mit eingelegtem Gemüse,
Kren und Apfelchutney

20,00 €

Tagliere misto di: speck stagionato nella
nostra cantina, prosciutto d'agnello, bresaola di
cervo, salame di capriolo, chorizo e formaggi con
verdure sott'olio, rafano alle panna e mostarda di
mele

Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind

28,00 €

Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria

1/2 Portion

20,00 €

1/2 porzione

Terrine von der Gänseleber und Portweingelee
mit Brioche und verschiedenen Chutneys

32,00 €

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

Suppen und warme Vorspeisen

Minestre e primi piatti

Zwei Kitz-Leberknödel in der Consommé

14,00 €

Due canederli di fegato di capretto in brodo
concentrato

Schüttelbrotcavatelli hausgemacht mit
Hirschragout

20,00 €

Cavatelli di „Schüttelbrot“ fatti in casa al
ragù di cervo

Pusterer Kaspressknödel mit Krautsalat

18,00 €

Canederli pressati di formaggio della Val
Pusteria con insalata di cavolo cappuccio

Gebundene Gerste mit Wildspinat und Ahrntaler
Graukäse mit geriebener geraucherter Eigelbbottarga

20,00 €

Orzotto con spinaci selvatici e formaggio
grigio della Val Aurina con bottarga di uovo
affumicato grattugiato

Hausgemachte Taglierini mit
„Scorzzone“ Sommertrüffel und pochierem
Freilandeigelb

28,00 €

Taglierini fatti in casa al tartufo „Scorzzone“
estivo con tuorlo d'uovo ruspante in camicia


Schlutzkrapfen aus Boxelemehl gefüllt mit
Almkäsefonduta in Sauté von „Shiitake“
Südtiroler Zuchtpilzen

20,00 €

Mezzelune di pasta di carruba ripieni di
fonduta di formaggio d'alpeggio al sauté di
funghi „Shiitake“ coltivati in Alto Adige



Zucchini Blüten gefüllt mit Frischziegenkäse
frittiert auf Tomatensauce

20,00 € 

Fiori di zucca fritti, ripieni di ricotta di bufala
su salsa di pomodoro

Hauptgerichte

Secondi piatti

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross
gebraten mit Kräuterkartoffeln

26,00 €

Galletto ruspante arrosto croccante in forno
a carbonella con patate al forno alle erbette

Rehgulasch mit Bio Polenta, Blaukraut und
Schwarzbeermarmelade

29,00 €

Gulasch di capriolo con polenta bio, cavolo
cappuccio rosso stufato e marmellata di
mirtilli neri

Milchkalbskotelette mit Sauté von
„Shiitake“ Pilzen in Südtirol gezüchtet mit
Kartoffelpüree und Gemüse

34,00 €



Braciola di vitello da latte con sauté di funghi
„Shiitake“ coltivati in Alto Adige con purea
di patate e verdure

Hirschrückenfilet rosa gebraten in Rotwein-
„Szechuan“ Pfeffersauce mit typischen Beilagen garniert

36,00 €

Lombo di cervo arrosto rosato in salsa al vino
rosso e pepe di „Szechuan“ guarnito con contorni
tipici

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

36,00 €

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

Rücken vom heimischen Berglamm auf Holzkohle
gegrillt / Bohnengemüse / Rosmarinkartoffeln

34,00 €

Sella d'agnello di montagna cotto alla brace
in forno a carbonella / fagiolini verdi / patate
al rosmarino



Fischgerichte (Antipasti Vorspeisen Hauptgerichte)

Piatti a base di pesce (antipasti primi secondi)

Jakobsmuscheln gebraten auf Zucchini creme

28,00 €

Capesante arrostate su crema di zucchine

Hausgeräucherter Bachsaibling auf Kartoffel-
Lauchcreme, Joghurt, Dillpesto, Saiblingskaviar

25,00 €

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

Lauwarmer Hummer „Katalanisch“ auf
marinierten Pfirsichscheiben

33,00 €

Astice tiepido alla „catalana“ su fettine di
pesche marinate

Wolfsbarschfilet im Holzkohlenofen gegrillt mit
mediterranem Gemüse

34,00 €

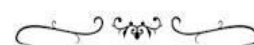
Filetto di branzino alla brace in forno a
carbonella con verdure mediterranee

Dessert für 2 Personen auf vorzeitige Bestellung wegen
der längeren Zubereitungszeit: Apfelstrudel oder
Marillenstrudel mit „Bourbon“ Vanilleeis
Für weitere Dessert verlangen Sie bitte die
Dessertkarte!

29,00 €

Dessert per 2 persone, a richiesta anticipata per il
motivo del tempo lungo di preparazione: Strudel di
mele oppure di albicocche con gelato di
vaniglia „Bourbon“
Per altri dessert chiedete della lista dei dolci!

Vegetarisch- vegetariano



Hausgemachtes Brot und Gedeck

4,00 €

Pane fatto in casa e coperto

Karaffe Leitungswasser 2,00 € caraffa di acqua della fonte