

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	
Salat vom Löwenzahn und Spargeln aus Terlan mit Freilandeî und krokantem Speck		Insalata di Tarassaco” ed asparagi di Terlan con uovo ruspante e speck croccante		Salad of dandelion and asparagus from Terlan with free-range egg and crispy bacon		20,00 € BHK
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 vom Obersthof mit kleinem Spargelsalat		Galantina di pollo ruspante del maso “Obersthof “con insalata di asparagi		Galantine of free-range chicken from Obersthof with small asparagus salad		26,00 € ABCK
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 ->		29,00 € HK 22,00 €
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		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 € ABC HI
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
Consommé vom Freilandhuhn mit kleinen Ravioli mit Gänsefüllung		Consommé di pollo ruspante con piccoli ravioli con ripieno d'oca		Consommé of free-range chicken with small ravioli filled with goose		19,00 € 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 
*Tortelloni gefüllt mit Almkäsefonduta auf Kürbiscreme in Schaum von weißer „Cevennes“ Zwiebel, frittierte Zwiebel, Kürbiskernöl		*Tortelloni ripieni di fonduta di formaggio d'alpeggio su crema di zucca con schiuma di cipolla bianca „Cevennes“ cipolla frita, olio ai semi di zucca		*Tortelloni filled with alpine cheese fonduta on pumpkin cream in a foam of white ‘Cevennes’ onion, fried onion, pumpkin seed oil		25,00 € ABCH 
*Grüne Selleriepappardelle mit Ragout von heimischem Hirsch		*Pappardelle verdi di sedano al ragú di cervo nostrano		*Green celeriac pappardelle with ragout of local venison		24,00 € A bCJ
Pochiertes Freilandeî (Rohrerhof) auf Spargelragout mit Bärlauchschaum		Uovo ruspante (maso Rohrer) in camicia su ragú di asparagi e schiuma di aglio orsino		Poached free-range egg (Rohrerhof) on asparagus ragout with wild garlic foam		25,00 € BC 
*“Ravioli del Plin“ mit Füllung von geschmorter Kalbsstelze auf Creme von „Topinambur“		*“Ravioli del Plin” ripieni di stinco di vitello brasato su crema di topinambur		*Ravioli del Plin with braised veal shank filling on Jerusalem artichoke cream		25,00 € ABC
„Orzotto “ gebundene Gerste mit Spargeln aus Terlan und Bärlauch		“Orzotto” orzo mantecato con asparagi di Terlan ed aglio orsino		‘Orzotto’ tied barley with asparagus from Terlan and wild garlic		26,00 € CI 

 Hauptgerichte	 Secondi piatti	 Main courses											
Terlaner Spargeln mit Boznersauce, Kartoffeln und Hausschinken	Asparagi di Terlan con salsa Bolzanina, patate bollite e prosciutto casereccio	Asparagus from Terlan with Bolzanina sauce boiled potatoes and homemade ham	32,00 € BCJK										
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										
Keule von heimischen Ziegenkitz mit Gewürzbrotkruste gratiniert, dazu Kartoffelpüree und Gemüse	Coscia di capretto al forno, gratinato In crosta di pane alle spezie con purea di patate e verdure	Leg of local goat kid au gratin with spiced bread crust, served with mashed potatoes and vegetables	37,00 € ACJK										
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										
Milchkalbsrücken gebraten in Morchelsauce mit Sellerieknollenpüree und Terlaner Spargeln	Lombo di vitello da latte arrosto in salsa alle spugnone con purea di sedano rapa ed asparagi di Terlan	Roast saddle of veal in morel sauce with celery root puree and Terlan asparagus	39,00 € CKJ										
Entrecôte vom Grauvieh auf Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin und Artischocken	Entrecôte di bovino della razza grigia alla brace con gratin di patate e carciofi	Entrecôte of grey beef grilled with potatogratin and artichokes	40,00 € AK										
 Fischgerichte	 Piatti di pesce	 Fish dishes											
Vorspeisen und Pasta	Antipasti e primi piatti	Starters and pasta											
Suppe von Artischocken , Mangold, kleine Tintenfische (calamaretti) und pochiertem Freilandei	Zuppa di carciofi, bietole e calamaretti con uovo ruspante in camicia	Soup of artichokes , chard, small squid (calamaretti) and poached free-range egg	24,00 € BE										
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										
„Gillardeau“ Austern Nr. 2 auf Eis mit Limette 5 € das Stück	Ostriche „Gillardeau“ n. 2 su ghiaccio con lime 5 € al pezzo	‘Gillardeau’ oysters no. 2 on ice with lime 5 € per piece	6,00 € N										
Schwarze Tintenfisch-Taglierini mit Garnelen und Calamari (Tintenfische)	Taglierini neri di seppie ai gamberi e calamaretti	Black squid taglierini with prawns and calamari (squid)	32,00 € AEF										
Fisch-Hauptgericht	Secondo di pesce	Fish main courses											
Gefüllte Mittelmeerseezunge im Fond von „Datterino“ Tomaten, Oliven und Kapern	Sogliola del mare adriatico ripiena al fondo di pomodorini „Datterino“ olive e capperi	Stuffed Mediterranean sole in ‘Datterino’ tomato, olive and caper sauce	39,00 € E										
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 Für weitere Desserts verlangen Sie bitte di Dessertkarte!	Per 2 persone: strudel caldo di mele e datteri con croccante di nocciole piemontesi, salsa di vaniglia, gelato di cannella Per altri dolci chiedete della lista dei dessert	For 2 persons: Warm applestrudel and dates with Piedmont hazelnut brittle on vanilla sauce with cinnamon ice cream For other desserts, please ask for the dessert menu!	32,00 € ABCH										
*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/										
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.											
G luten A lter G luten	E ier B lätter U ova E ggs	M ilch L attee M ilk	E rdnuss D arachi P eanuts	F isch P esce F ish	K rebstiere C rostacei C rustaceans	L upinen G lupini L upin	S chalenfrüchte H frutta a g uscio-nuts	I Solfiti S ulfite	J Sedano C elery	K Senape M ustard	L Sesamo S esam	M Soja S oybeans	N Molluschi M olluscs

