

Lassen Sie Sich überraschen !
Wir servieren Ihnen ein Degustationsmenü
mit 4 Gängen ab 2 Personen,
75,00 € pro Person



Menü degustazione
di 4 portate a sorpresa
partendo da minimo 2 persone,
75,00 € a persona

Vorspeisen



Antipasti

Salat von Fenchel, Puntarelle und Orangen	13,00 €	Insalata di finocchi, puntarelle ed arance
Törtchen von Frischziegenkäse mit Tomatengelee/Oliven/Pesto/"Datterino" Tomaten	16,00 €	Tortino di formaggio caprino fresco, gelatina di pomodori/olive/pesto/pomodori "Datterino"
Dünne Scheiben vom Kalbskopf mit Salat von „Datterino“ Tomaten, rote Zwiebeln und Ahrntaler Graukäse vom Moarhof	18,00 €	Fettine sottili di testina di vitello tiepida con insalata di pomodori "Datterino", cipolla rossa e formaggio grigio della Val'Aurina del Maso Moarhof
Speck im hauseigenem Keller gereift mit eingelegtem Gemüse, Pilzen und Kren	16,00 €	Speck stagionato nella nostra cantina con verdure sott'olio, funghi sott'olio e rafano
Kaninchenrückengalantine in dünne Scheiben geschnitten und mariniert mit Salat von Puntarelle und Artischocken mit Parmesansplittern	24,00 €	Galantina di sella di coniglio tagliata a fettine sottoli marinati con insalata di puntarelle e carciofi con scaglie di parmigiano
Terrine von der Gänseleber mit verschiedenen Chutneys und Brioche	29,00 €	Terrina di fegato grasso d'oca bio con mostarde e pan brioche
Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind natur mariniert mit Salzbutterm und getoastetem Baquette	26,00 €	Tartare di manzo "Sprinzen" della Val Pusteria marinato al naturale con burro salato e "baguette" tostato
½ Portion	17,50 €	½ porzione

Suppen und warme Vorspeisen

Minestre e primi piatti

Zwei Leberknödel in der Consommè	14,00 €	Due canederli di fegato in brodo concentrato
Pusterer Kaspressknödel mit Krautsalat	16,00 €	Canederli di formaggio Pusteresi pressati con insalata di cavolo cappuccio
Cannelloni mit Hirschfüllung gratiniert auf Kastaniencreme	18,00 €	Cannelloni ripieni di cervo su crema di castagne
Tortelloni gefüllt mit Parmesanfonduta auf Spinatcreme in Sautè von „Scorzone“ Trüffel	22,00 €	Tortelloni ripieni di fonduta di parmigiano su crema di spinaci al sauté di tartufo "Scorzone"
Spaghetti "Mancini" mit Sardinien, fermentiertem schwarzen Knoblauch, sautiertem Trevisaner Radicchio, karamellisierten Zwiebel und geriebenen Haselnüssen	19,00 €	Spaghetti "Mancini" alle sarde con aglio nero fermentato, cipolla caramellata, radicchio Trevigiano saltato e nocciole grattugiate
Hausgemachte Bandnudeln aus alten Mehlsorten mit Bologneser Ragout und geriebenem Parmesan vierundzwanzig Monate gereift	17,00 €	Tagliatelle fatte in casa con farine antiche con ragù alla Bolognese e parmigiano grattugiato, stagionato 24 mesi
Frittierte Artischocken mit Schwarzkohl- Eigelbfüllung auf Fondutacreme	19,00 €	Carciofi fritti, ripieni di cavolo nero e tuorlo d'uovo su fonduta

Hauptgerichte

Keule vom Freilandhuhn (Bio Bauernhof Felthurns) alla „Diavola“	24,00 €
Milchkalbsleber „Venezianisch“ mit „Thai“ Duftreis	26,00 €
Rehgulasch mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren	28,00 €
Milchkalbskotelette in Sauce von „Scorzone“ Trüffel mit Kartoffelpüree und Gemüse	30,00 €
Hirschrückenfilet rosa gebraten in Rotwein-Vogelbeersauce mit typischen Beilagen garniert	34,00 €
Entrecôte vom „Sprinzen“ Rind auf Holzkohle im „Josper“ Ofen gegrillt mit Kartoffelgratin und geschmorter Trevisaner Radicchio	36,00 €

Secondi piatti

Coscia di pollo ruspante del maso biologico di Velturmo alla diavola
Fegato di vitello da latte alla veneziana con riso thailandese
Gulasch di capriolo con canederlo di patate, cavolo rosso stufato e mirtilli rossi
Braciola di vitello da latte in salsa di tartufo „Scorzone“ con purea di patate e verdure
Lombo di cervo arrosto rosato, su salsa al vino rosso, insaporita con sorbo dell'ucellatore guarnito con contorni tipici
Entrecôte di manzo „Sprinzen“ cotto alla brace in forno a carbonella „Josper“ con gratin di patate e radicchio Trevigiano stufato

Fisch-Vorspeisen



Hausgeräucherter Bachsaibling / Joghurt-Wasabicreme / eingelegtes Gemüse	20,00 €
Salat vom Taschenkrebs mit schwarzem „Venere“ Reis	25,00 €
Lauwarm gemischte Fischvorspeise: Gedämpfte Meeresfische, Meeresfrüchte, Krustentiere und Gemüse mit Olivenöl und Zitrone	28,00 €

Antipasti e primi di pesce

Salmerino di torrente affumicato in casa / crema di yogurt e wasabi / verdure sott'olio
Insalata di granseola con riso nero „Venere“
Antipasto tiepido di mare al vapore: pesci di mare, frutti di mare, crostacei e verdure con olio d'oliva e limone

Fisch-Hauptgerichte



Wolfsbarschfilet auf Holzkohle gegrillt nach mediterraner Art	32,00 €
Jakobsmuscheln in der Schale gratiniert	29,00 €
Kleine Mittelmeerseezungen im Weißwein mit Artischocken geschmort	30,00 €

Secondi di pesce

Filetto di branzino alla brace in forno al carbonella alla mediterranea
Capesante gratinate nei loro gusci
Soglioline dell' Adriatico stufate nel vino bianco con carciofi

Mit Naturhefe, hausgemachtes Brot und Gedeck

Vegetarisch-vegetariano



3,00 €

Pane fatto in casa con lievito madre e coperto
