


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

Salate und Kräuter aus unserem Garten mit
Terlaner Spargeln und gekochtem Freilandei

18,00 € 

Terrine von weißen und grünen Spargeln,
Radieschen und kleinem Salat

20,00 € 

Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen
Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl

18,00 €

Dünne Scheiben von der Kalbsstelze mit
Thunfischsauce, Oliven und Kapern

24,00 €

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

20,00 €

Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind

26,00 €

½ Portion

18,00 €

Terrine von der Gänseleber und Porweingelee
mit Brioche und verschiedenen Chutneys

29,00 €

Suppen und warme Vorspeisen


Zwei Kitz-Leberknödel in der Consommé

14,00 €

Schüttelbrotbandnudeln hausgemacht mit
Hirschragout

18,00 €

Pusterer Kaspressknödel mit Krautsalat


18,00 € 

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

20,00 €



Hausgemachte grüne (Bärlauch)- und weiße
Taglierini mit weißen Spargeln und pochiertem
Eigelb

20,00 € 

Antipasti

Insalate ed erbe del nostro orto con asparagi
di Terlano e uovo sodo ruspante

Terrina di asparagi bianchi e verdi con
ravanelli e piccola insalata

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

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

Tagliere misto di: speck stagionato nella
nostra cantina, bresaola di cervo, salame di capriolo,
chorizo e formaggi con verdure e rafano

Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria

½ porzione

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

Minestre e primi piatti

Due canederli di fegato di capretto in brodo
concentrato

Tagliatelle di „Schüttelbrot“ al ragù di cervo

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

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

Taglierini bianchi-verdi (aglio orsino) con
asparagi bianchi e tuorlo d'uovo in camicia

Hauptgerichte

Secondi piatti

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross
gebraten mit Kräuterkartoffeln 26,00 €

Kitzbrat'l mit mitgeschmortem Gemüse und
Kartoffeln im Steintopf serviert mit
Speckkrautsalat 30,00 €

Hirschrückenfilet mit Kruste von schwarzen
Trompetenpilzen in Rotwein-„Szechuan“ Pfeffersauce
mit typischen Beilagen garniert 36,00 €

Entrecôte vom Pusterer „Sprinzen“ Rind auf
Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin und Gemüse 36,00 €

Heimischer Milchkalbsrücken in Sauté von
„Shiitake“ Pilzen in Südtirol gezüchtet und
Frühlingsgemüse auf Kartoffel-Spinatpüree 33,00 €



Für 2 Personen: „Croisé“ Ente gebraten, mit
Fichtenhonig-Pfefferkruste glasiert in Sauce von
Zitrusfrüchten mit typischen Beilagen garniert
40 Minuten Zubereitungszeit 65,00 €

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

Stufato di capretto, patate e verdure servite
in casseruola di pietra ollare con insalata di
cavolo cappuccio allo speck

Lombo di cervo in crosta di funghi trombette
nere, salsa al vino rosso e pepe di „Szechuan“
guarnito con contorni tipici

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

Lombo di vitello da latte al sauté di funghi
„Shiitake“ coltivati in Alto Adige e verdure
primaverili, su purea di patate e spinaci

Per 2 Persone: Anatra „Croisé“ al forno,
glassata con miele di pino mugo e pepe, in
salsa di agrumi, guarnita con contorni tipici
40 minuti il tempo di preparazione



Fischgerichte (Antipasti Vorspeisen Hauptgerichte)

Piatti a base di pesce (antipasti primi secondi)

Hausgeräuchertes Saiblingsfilet auf lauwarmen
Kartoffel-Lauchsüppchen, Dill, Joghurt, Apfel,
Saiblingskaviar 25,00 €

Zucchini Blüten gefüllt mit Garnelen und
Knurrhahn im „Tempura“ Teig frittiert auf
Tomatencreme 25,00 €

Wolfsbarschfilet im Holzkohlenofen gebraten mit
Frühlingsgemüse 33,00 €

Für 2 Personen: Knurrhahnfilets (Wildfang)
mit „Mezzi Paccheri“ im Steintopf geschmort 70,00 €

Filetto di salmerino affumicato in casa su
zuppetta tiepida di patate e porri con yogurt,
aneto, mela, caviale di salmerino

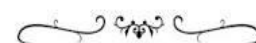
Fiori di zucca fritti in pastella di „Tempura“
ripieni di gamberi e gallinella, su crema di
pomodori

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

Per 2 persone: Filetti di gallinella
(selvaggia) con mezzi paccheri serviti in
casseruola di pietra ollare



Vegetarisch- vegetariano



Hausgemachtes Brot und Gedeck

4,00 €

Pane fatto in casa e coperto

Karaffe Leitungswasser 2,00 € caraffa di acqua della fonte