

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



Vorspeisen

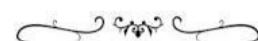
- Lauwarmer Salat von Herbstrüben und Kastanien
- Törtchen von Frischziegenkäse mit Kaki und Burrata
- Lauwarmer Michkalbkopf mit Salaten, Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- Speck im hauseigenem Keller gereift mit eingelegtem Gemüse, Pilzen und Kren
- Dünne Scheiben von der Kalbsstelze / Thunfisch-Sauce / Salat von Puntarelle
- Terrine von der Bio Gänseleber mit Portweingelee und Datteln, dazu verschiedene Chutneys und Pan Brioche
- Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind natur mariniert mit Salzbutter und getoastetem Baquette
- Halbe Portion Tartar

Suppen und warme Vorspeisen



- Kastaniensüppchen
- Pusterer Kaspressknödel mit Krautsalat
- Ribollita vom Schwarzkohl, Kichererbsen mit sautierten Kalbsbriesröschen
- Schüttelbrotbandnudeln mit Hirschragout
- Schlutzkrapfen aus Boxhornmehl gefüllt mit Almkäsefonduta in Sauté von Südtiroler „Shiitake“ Zuchtpilzen
- „Cevennes“ Zwiebel/Spinatcreme/ Freilandeij/ Kartoffel-Trüffel-Espuma

Ab 2 Personen: Risotto „Camaroli Riserva Salera“ mit Kastanien, Burrata und gereiftem Balsamico


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



Antipasti

- 18,00 €  Insalata tiepida di tuberi d'autunno e castagne
- 18,00 €  Tortino di formaggio caprino fresco con cachi e burrata
- 18,00 € Testina di vitello da latte tiepida con insalata, semi di zucca ed olio ai semi di zucca
- 18,00 € Speck stagionato nella nostra cantina con verdure sott'olio, funghi sott'olio e rafano
- 22,00 € Fettine sottili di stinco di vitello/ salsa di tonno/ insalata di puntarelle
- 29,00 € Terrina di fegato grasso d'oca bio con gelatina di vino porto e datteri, accompagnata con mostarde e pan bioche
- 26,00 € Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria marinato al naturale con burro di salato „baguette“ tostato
- 17,50 € Mezza porzione di tartare

Minestre e primi piatti

- 14,00 €  Zuppa di castagne
- 18,00 €  Canederli pressati di formaggio con insalata di cavolo cappuccio
- 18,00 € Ribollita di cavolo nero e ceci con rosette di animelle saltate
- 18,00 € Tagliatelle di „Schüttelbrot“ fatte in casa al ragù di cervo
- 20,00 €  Mezzelune di pasta di carruba ripieni di fonduta di formaggio d'alpeggio in sauté di funghi „Shiitake“ coltivati in Alto Adige
- 25,00 €  Cipolla „Cevennes“/ crema di spinaci/ uovo ruspante/ espuma di patate e tartufo



Minimo per 2 persone: Risotto „Camaroli Riserva Salera“ alle castagne con burrata e balsamico invecchiato

Hauptgerichte

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Kräuterkartoffeln	26,00 €
Ochsenwangen im Lagrein geschmort mit „Taragna“ polenta e verdure d'autunno	29,00 €
„Croise“ Enten gebraten mit Gewürzhonig glasiert in Sauce von Zitrusfrüchten mit typischen Beilagen garniert	33,00 €
Milchkalbskotelette in Sauté von „Shiitake“ Südtiroler Zuchtpilzen mit Kartoffelpüree	32,00 €
Entrecôte vom Südtiroler Grau-Rind auf Holzkohle gegrillt Kartoffelgratin/Gemüse	36,00 €
Hirschrückenfilet rosa gebraten in Rotwein-Pfeffersauce mit typischen Beilagen garniert	36,00 €

Fisch-Vorspeisen



Hausgeräucherter Saibling „Passiertal“ lauwarm serviert auf Creme von rote-Beete/ Meerrettich/ Apfel-Selleriepesto/ Saiblingskaviar/ Kresse	22,00 €
Lauwarm gemischte Fischvorspeise: Gedämpfte Meeresfische, Meeresfrüchte, Krustentiere und Gemüse mit Olivenöl und Zitrone	28,00 €
Hausgemachte Taglierini mit Sardellen, schwarzem fermentierten Knoblauch und karamellisierter Zwiebel	20,00 €

Fisch-Hauptgericht



Wolfsbarschfilet auf Holzkohle gegrillt Gemüse nach mediterraner Art	32,00 €
Für 2 Personen: Steinbutt im ganzem im Holzkohlenofen gebraten mit Kartoffeln, Oliven und „Datterino“ Tomaten	65,00 €

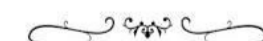


Karaffe Leitungswasser

2,00 €

Mit Naturhefe, hausgemachtes Brot und Gedeck

Vegetarisch- vegetariano



Brocca d' acqua della fonte

Pane fatto in casa con lievito madre e coperto

Secondo di pesce

Secondi piatti

Galletto ruspante cotto in forno a carbonella con patate alle erbette
Brasato di guancia di bue al vino „Lagrein“ con polenta „Taragna“ e verdure d'autunno
Anatra „Croise“ al forno, laccata con miele di spezie, in salsa di agrumi, guarnita con contorni tipici
Braciola di vitello da latte con sauté di funghi „Shiitake“ coltivati in Alto Adige con purea di patate
Entrecôte di manzo della razza grigia Alto Atesina, alla brace/ gratin di patate/ verdure
Lombo di cervo media cottura in salsa al vino rosso e pepe, guarnito con contorni tipici

Antipasti e primi di pesce

Salmerino „Val Passiria“ affumicato in casa, servito tiepido/ crema di rape rosse/ rafano/ pesto di mele e sedano/ caviale di salmerino/ crescione
Antipasto tiepido di mare al vapore: pesci di mare, frutti di mare, crostacei e verdure con olio d'oliva e limone
Taglierini fatti in casa alle acciughe, aglio nero fermentato e cipolla caramellata