

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 Freilandei in Vinaigrette von weißem Sesam

16,00 €

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

Rote-Beete Ravioli gefüllt mit Mascarpone und
Gorgonzola/Mirabellenmarinade/Balsamico/
Nüsse/Rote-Beete Eis (Info: das Gericht ist keine
Pasta)

24,00 €

Ravioli di rape rosse ripieni di mascarpone e
gorgonzola/susine/balsamico/noci/accompagnato
di gelato di rape rosse (info: il piatto non è a base di
pasta)

Törtchen von Frischziegenkäse und
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

Marinierte Scheiben vom Ochsenfilet mit
Artischockensalat und Parmesansplittern

24,00 €

Fettine di filetto di bue marinati con insalata di
carciofi e scaglie di parmigiano

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

½ Portion

20,00 €

½ 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

Warme Vorspeisen

Primi piatti

Zwei Kitzleberknödel in der Consommé

14,00 €

Due canederli di fegato di capretto in brodo

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 (Gersterisotto) mit frischen
Pfifferlingen

20,00 €

Orzotto (orzo mantecato) con funghi
gallinacci (finferli) freschi

Hausgemachte Taglierini mit im Öl eingelegtem
„Scorzone“ Sommertrüffel und pochiertem
Freilandeigelb

28,00 €


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

Schlutzkrapfen aus Boxelemehl gefüllt mit
Almkäsefonduta in Sauté von heimischen
Pfifferlingen

20,00 €

Mezzelune di pasta di carruba ripieni di
fonduta di formaggio d'alpeggio al sauté di
funghi gallinacci nostrani

Frittierte Zucchini Blüten gefüllt mit
Büffelmozzarella und Büffelricotta auf
Tomatensauce

20,00 €  Fiori di zucca fritti, ripieni di mozzarella e ricotta
di bufala su salsa al pomodoro

Hauptgerichte

Secondi piatti

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross
gebraten mit Kräuterkartoffeln 26,00 €

Bratl vom heimischen Berglamm im Steintopf
serviert mit Speckkrautsalat 32,00 €

Keule von der Freilandgans gebraten mit
Fichtenhonig-Pfefferkruste glasiert in Sauce von
Zitrusfrüchten, mit typischen Beilagen garniert 33,00 €

Hirschrücken rosa gebraten in Kruste von
schwarzen Trompetenpilzen in Rotweinsauce mit
typischen Beilagen garniert 36,00 €

Filet vom Pusterer „Sprinzen“ Rind auf
Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin und Gemüse 38,00 €

Galletto ruspante cotto alla brace in forno a
carbonella con patate alle erbette

Stufato d'agnello di montagna nostrano servito
in casseruola di pietra ollare con insalata di cavolo
cappuccio allo speck

Coscia d'oca ruspante al forno, glassata in
crosta di miele di pino mugo e pepe, in salsa di
agrumi, guarnita con contorni tipici

Lombo di cervo arrosto rosato in crosta di
funghi trombette nere, in salsa al vino rosso,
guarnito con contorni tipici

Filetto di manzo pusterese della razza
„Sprinzen“ cotto alla brace / gratin di patate e
verdure



Fischgerichte (Antipasti Suppe Hauptgerichte)

Piatti a base di pesce (antipasti zuppa secondi)

Leicht pikantes Süsspchen heimischen Hokkaido
Kürbis und Sellerieknollen mit gebratenen (Ohne Garnelen
Garnelen 22,00 €
14,00 € senza
gamberi

Hausgeräucherter Bachsaibling auf Kartoffel-
Lauchcreme, Joghurt, Dillpesto, Saiblingskaviar 25,00 €

Lauwarmer Hummer „Katalanisch“ auf
marinierten Pfirsichscheiben 33,00 €

Wolfsbarschfilet auf Holzkohle gegrillt mit
mediterranem Gemüse 34,00 €

Dessert für 2 Personen auf vorzeitige Bestellung wegen
der längeren Zubereitungszeit: Vinschger
Marillenstrudel mit „Bourbon“ Vanilleeis
Für weitere Dessert verlangen Sie bitte die
Dessertkarte! 29,00 €

Zuppetta piccante di zucca Hokkaido e
sedano rapa con gamberi arrostiti

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

Astice tiepido alla „catalana“ su fettine di
pesche marinate

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

Dessert per 2 persone, a richiesta anticipata per il
motivo del tempo lungo di preparazione: Strudel di
di albicocche della Val Venosta 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