

Lassen Sie Sich überraschen!
Wir servieren Ihnen ein Degustationsmenü
mit 4 Gängen ab 2 Personen,
85,00 € pro Person



Vorspeisen

- Salate, Gemüse, Obst, Kräuter** und Blüten von Mary's Garten 19,00 €
- Tartar von rote-Beete und Quinoa**, gelbe Beete Carpaccio, Miso Mayonnaise 23,00 €
- Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl 21,00 €
- Gemischte Platte:** Speck, Bresaola, Salami, und versch. Käse mit Sahnecrem Früchtechutney und eingelegtem Gemüse 22,00 €
- Galantine vom Freilandhuhn** mariniert mit Pfefferlinsalat 25,00 €
- Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind natur mariniert mit Büffelmozzarella und getoasteten Baguettescheiben 29,00 €
- 1/2 Portion Tartar 22,00 €
- Mousse von getrüffeltem Kitzleber** mit getoastetem Brioche 25,00 €
- Terrine von der Gänseleber und Portweingelee mit Brioche und verschiedenen Chutneys 35,00 €

Warme Vorspeisen

- *Zwei Kalbsleberknödel in der Consommé 16,00 €
- *Hausgemachte grüne Pappardelle mit Hirschragout 22,00 €
- *Kaspressknödel mit geschmolzener Butter und Krautsalat 19,00 €
- ***Schlutzkrapfen aus Boxelemehl** gefüllt mit Almkäsefonduta in Sauté von heimischen Bergartischocken 23,00 €
- „*Plin“ kleine handgemachte Ravioli mit geschmorter Rehfüllung in Sauté von Pfefferlingen 23,00 €
- Zucchini Blüten gefüllt mit Spinat, Broccoli und Topfen, im „Tempura“ Teig frittiert auf Ochsenherz Tomatensauce 20,00 €
- „Cevennes“ Zwiebel gratiniert, gefüllt mit Fonduta, Pfefferlingen und Freilandeier 19,00 €

Menü degustazione
di 4 portate a sorpresa
partendo da minimo 2 persone,
85,00 € a persona



Antipasti

- Insalate, verdure, frutta, erbette e fiori** del giardino di Mary
- Tartare di rape rosse e quinoa**, carpaccio di rape gialle, maionese di miso
- Testina di vitello arrotolata a mano con insalatina in vinaigrette con olio ai semi di zucca
- Tagliere misto:** Speck, Bresaola, Salame, formaggi con rafano alla panna, mostarda e verdure sott'olio
- Galantina di pollo ruspante** marinata con insalata di finferli
- Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria marinato al naturale con mozzarella di bufala e crostini di baguette tostati
- 1/2 porzione Tartare
- Mousse di fegato di capretto** con pan brioche tostato
- Terrina di fegato grasso d'oca e gelatina al vino porto con mostarde e pan brioche

Primi piatti

- *Due canederli di fegato di vitello in brodo
- *Pappardelle verdi fatte in casa al ragù di cervo
- *Canederli pressati di formaggio al burro fuso con insalata di cavolo cappuccio
- ***Mezzelune di pasta di carruba** ripieni di fonduta di formaggio d'alpeggio in sauté di carciofi nostrani di montagna
- ***Ravioli del Plin** fatti a mano, ripieni di capriolo brasato con sauté di finferli
- Fiori di zucca ripieni di spinaci, broccoli e ricotta, fritti in pastella di „Tempura“ su salsa di pomodoro cuore di bue
- Cipolla „Cevennes“** gratinata, ripiena di fonduta, finferli e uovo ruspante

Hauptgerichte

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Kräuterkartoffeln	27,00 €
„ Croisé “ Entenkeulen mit Fichtenhonig-Pfefferkruste glasiert in Sauce von Zitrusfrüchten, mit typischen Beilagen garniert	34,00 €
Heimisches Lammbauernbrat l im Steintopf serviert mit Kartoffeln und Wurzelgemüse, dazu Speckkrautsalat	34,00 €
Milchkalbskotelette gebraten in Sauté von Pfifferlingen mit Kartoffelpüree	36,00 €
Hirschrückensfilet in der Haselnusskruste gratiniert, in Rotwein- „Cassis“ Sauce mit typischen Beilagen garniert	39,00 €
Entrecôte vom heimischen Rind auf Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin und Herbstgemüse	39,00 €

Fischgerichte



Antipasti Hausgeräuchertes Saiblingsfilet , Blumenkohlflan, Kreenschäum, Fenchelöl Gebratener Octopus/Kartoffel/Tomaten / Bohnen/Rucolapesto	26,00 €
Suppe und Pasta Schaumsüppchen von Herbstrüben mit gebratenen Garnelen	16,00 €
Taglierini aus Safran mit Ragout und Süppchen von Blaukrebs, Zucchini-Minzecreme	25,00 €
Fisch - Hauptgerichte Filet vom Seezander , rote-Beete, Senfkörnerschaum	35,00 €
Steinbuttfilet im „Josper“ Holzkohlenofen gegrillt nach mediterraner Art mit Gemüse	37,00 €

Dessert minimum für 2 Personen auf vorzeitiger Bestellung wegen der längeren Zubereitungszeit: * Warmes Topfensoufflée mit marinierten Erdbeeren und hausgemachtem Eis
Für weitere Desserts verlangen Sie bitte die Dessertkarte!



*Brot und Gedeck
Tagesempfehlungen

Geehrte Gäste, wir verwenden auch Tiefkühlprodukte teils von unseren Lieferanten* sowie eigene Produktion schockgefroren auf der Speisekarte mit dem

* gekennzeichnet!

Sollten Speisen und Getränke auf unserer Speisekarte und Getränkekarte bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos und geben Ihnen unsere ausführliche Speisen- und Getränkekarte wo alles gekennzeichnet ist.

Secondi piatti

Galletto ruspante cotto alla brace in forno a carbonella con patate al forno alle erbette
Cosce d'anatra „Croisé“ al forno, glassate in crosta di miele di pino muglio e pepe, su salsa di agrumi, guarnite con contorni tipici
Stufato d'agnello alla paesana con patate e tuberi, accompagnato con insalata di cavolo cappuccio allo speck
Braciola di vitello da latte arrosto con sauté di finferli e purea di patate
Lombo di cervo gratinato in crosta di nocciole, in salsa al vino rosso e ribes nero, guarnito con contorni tipici
Entrecôte di manzo nostrano cotto alla brace in forno a carbonella, gratin di patate e verdure d'autunno

Piatti di pesce

Antipasti Salmerino affumicato in casa, flan di cavolfiore, schiuma di rafano, olio di finocchi
Polpo arrostito / patate / pomodori / fagiolini / pesto di rucola
Zuppa e pasta Vellutata di tuberi d'autunno con gamberi rosolati
Taglierini di zafferano con polpa e brodetto di granchio blu, crema di zucchini e mentuccia
Secondi di pesce Filetto di luccio perca , rape rosse, schiuma di cicchi di senape
Filetto di rombo cotto alla brace in forno „Josper“ a carbonella con verdure alla mediterranea

Dessert minimo per 2 persone, a richiesta anticipata per il motivo del tempo lungo di preparazione: * Soufflé caldo di ricotta con fragole marinate e gelato fatto in casa
Per altri dessert chiedete della lista dei dolci!



*Pane e coperto
Consigli del giorno

Gentile ospiti, utilizziamo anche prodotti surgelati in parte dai nostri fornitori* così come congelati col'abbattitore di produzione propria segnalati sul menù con *

In caso di allergie o intolleranze a uno qualsiasi dei cibi e delle bevande del nostro menù e delle bevande, siete pregati di informare il nostro personale al momento dell'ordine. Saranno lieti di fornirvi informazioni più dettagliate. Vi mostra il nostro menù dettagliato di piatti e bevande dove tutto è segnato.

