



Sehr geehrte Gäste,

im aktuellen Frühjahr und Sommer können Sie unter den folgenden Menüs auswählen.

Die Vorschläge eignen sich für die unterschiedlichsten Anlässe und Feierlichkeiten (Geburts- tagsfeiern, Weihnachtsfeiern, Familienfeiern, Hochzeiten, Firmenessen, usw.) und können ab einer Gruppe von mindestens vier Personen bis zu ca. über 100 Personen bestellt werden.

Gerne sind die einzelnen Gerichte in unseren Vorschläge auch untereinander austauschbar (z.B. Vorspeise des Menü 1 mit der Vorspeise des Menü 3). Die Menüs können auch beliebig reduziert oder erweitert werden (min. 3 Gänge). Aus organisatorischen Gründen sollte das ausgewählte Menü für alle Gäste einheitlich sein und mindestens eine Woche vorher vorbestellt werden.

Änderungen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten einzelner Personen werden selbst- verständlich berücksichtigt!

Das Einkaufsangebot kann bisweilen kleine Abweichungen hinsichtlich einzelner Gerichte bzw. bei den Grundprodukten zur Folge haben.

Für weitere Informationen oder für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen gerne auch tele- fonisch zur Verfügung, fragen Sie nach Siegfried oder Karl Baumgartner. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Tel. 0474 565550

Richtpreise: (einschließlich Gruß der Küche, hausgemachtem Brot und Gedeck)

3-Gänge 48,00-58,00 €

4-Gänge 60,00-72,00 €

5-Gänge 75,00 – 85,00 €

6-Gänge 82,00 – 95,00 €

Die Preise der Menüs variieren je nach Wahl der Speisen und der Anzahl der Gäste und sind verhandelbar!



Proposte menù primavera - estate
Menüvorschläge Frühjahr- Sommer

Comunicazione importante: queste proposte menù sono esempi e **non** sono sempre disponibili per essere ordinati nel ristorante! Solo su avviso minimo una settimana di anticipo, con eventuali variazioni della materie prime! Leggete attentamente la nostra comunicazione della prima pagina!

Wichtige Mitteilung: diese Menüvorschläge sind Beispiele aber **nicht** täglich im Restaurant verfügbar zu bestellen! Nur auf Vorbestellung von mindestens einer Woche, mit Abweichungen der Zutaten. Bitte lesen Sie ausführlich unsere Einleitung auf der ersten Seite.

Menù 1

Saluto della cucina con piccolo stuzzichino

Kleiner Gruß der Küche

Variazione di insalate primaverili, erbe, fiori di campo e formaggio caprino fresco

Variation von Frühlingssalaten mit Kräutern, Blüten und Frischziegenkäse

Raviolo aperto con crema di asparagi, tuorlo d'uovo ruspante in camicia e spuma di aglio orsino

Geöffneter Raviolo mit Spargelcreme, Dotter vom Freilandeier und Bärlauchschaum

Petto di faraona ripieno al forno con asparagi verdi e gratin di patate
Gefüllte Perlhuhnbrust gebraten mit grünen Spargeln und Kartoffelgratin

“Schmarrn” di ricotta con polpa di ciliegie e gelato di vaniglia “Bourbon”

Topfenschmarrn mit Kirschrageout und „Bourbon“ Vanilleeis



Menù 2

Saluto della cucina con piccolo stuzzichino

Kleiner Gruß der Küche

Antipasto vegetariano: ricotta e mozzarella di bufala, piselli, fave, pomodori,
mango, mostarda

Vegetarische Vorspeise: Büffelricotta, Büffelmozzarella, Erbsen, Saubohnen,
Tomaten, Mango, Früchtechutney

Zuppetta di aglio orsino con filetti di triglie arrostate
Bärlauchschaumsüppchen mit gebratenen Rotbarbenfilets

Risotto "Carnaroli" con asparagi, aglio orsino e uovo ruspante in camicia
Cremiger Risotto von "Carnaroli" Reis mit Spargeln, Bärlauch und pochiertem
Freilandej

Capretto "pusterese" cotto nel forno a carbonella con lardo, olio di oliva ed erbe,
spinaci e patate ripiene al forno

Pusterer Ziegenkitz im Holzkohlenofen gebraten in Olivenöl mit Lardo und
Kräutern, Spinat und gefüllten Ofenkartoffeln

Millefoglie di cialde croccanti con crema di mascarpone, crema di mandorle e lam-
poni

Millefoglie von krokanten Hippenblättern mit Mascarpone-Mandelcreme und
Himbeeren



Menù 3

Saluto della cucina con piccolo stuzzichino

Kleiner Gruß der Küche

Insalata tiepida di asparagi di Terzano, tarassaco, crescione e uovo sodo,
piccola tartara di vitello da latte

Lauwarmer Salat von Terlaner Spargeln, Löwenzahnsalat, Kresse und Freilandeis, kleines Tartar vom Milchkalb

Filetto di rombo stufato nel suo fondo con patate, pomodori, sedano, olive e capperi
Steinbuttfilet mit Kartoffeln, Tomaten, Sellerie, Oliven und Kapern im eigenen Fond geschmort

Ravioli ripieni di ortica e ricotta di bufala con formaggio "Crutin" al tartufo grattugiato
Ravioli gefüllt mit Brennessel und Büffelricotta mit geriebenem "Crutin" Trüffelkäse

Variatione di manzo "Sprinzen": tagliata cotta in forno a carbonella, brasato di guancialetto nel vino "Lagrein", verdure e gratin di patate
Variation vom heimischen „Sprinzen“ Rind: Zwischenrippenstück im Holzkohlenofen gegrillt, Wangen im Lagrein geschmort, Gemüse und Kartoffelgratin

Ravioli di ananas ripieni di ricotta di bufala su caramello con gelato di panna agra
Ananasravioli gefüllt mit Büffelricotta auf Karamellsauce mit Sauerrahmeis



Menù 4

Saluto della cucina con piccolo stuzzichino

Kleiner Gruß der Küche

Calamari ripieni scottati su insalata di asparagi verdi, tarassaco e agrumi
Gefüllte Tintenfische angebraten auf Salat von grünen Spargeln, Löwenzahn
und Zitrusfrüchten

Astice tiepido su crema di aglio orsino con sfoglia sottile di seppie e spuma di limoni
Lauwarmer Hummer auf Bärlauchcreme in dünnen Blätter von Tintenfischen mit
Zitronenschaum

Filetto di luccio perca gratinato in forno a carbonella su salsa di piselli freschi
con rape rosse
Filet vom Seezander mit Kräuterbröseln im Holzkohlenofen gratiniert in Sauce
von frischen Erbsen mit rote-Beete

Lombo di vitello da latte arrosto al fondo di tartufo estivo
Purea di patate e porri, carote alla vaniglia
Milchkalbsrücken kross gebraten in Fond vom Sommertrüffel,
Kartoffel-Lauchpüree und Vanillekarotten

Gelato di tarassaco su polpa di peperoni e pandispagna di cioccolato,
creme brulé di fava "Tonka"
Löwenzahnhonigeis auf Paprikaragout, Schokoladenbisquit,
gebrannte Crene von der „Tonka“ Bohne



Menú 5 (pesce – Fisch)

Saluto della cucina con piccolo stuzzichino

Kleiner Gruß der Küche

Antipasto misto mare: pesci di mare, frutti mare, crostacei e verdure marinate con olio d'oliva e limone

Gemischte Fischvorspeise: Meeresfische, Meeresfrüchte, Krustentiere und Gemüse mariniert mit Olivenöl und Zitrone

Raviolo di seppie ripieno di melanzane e gamberi con spuma di limoni
Tintenfischraviolo gefüllt mit Auberginen und Garnelen mit Limonenespuma

Zuppetta di pesce alla Veneziana
Fischsüppchen Venezianisch“

Variazione di pesci pregiati: branzino, rombo, ombrina cotto in forno a carbonella
verdure mediterranee ed olio al basilico

Filets von Edelfischen im Holzkohlenofen gegrillt: Wolfsbarsch, Steinbutt und
Umberfisch mit mediterranem Gemüse und Basilikumöl

Variazione di sorbetti con frutta
Feine Sorbetvariation mit Früchten



Saluto della cucina
Kleiner Gruß der küche

Menù 6

Carpaccio e tartare di cervo nostrano con insalata primaverile
e crostini di segala tostati
Carapaccio und Tartar vom heimischen Hirschkalb mit Frühlingsalaten
und getoastetem Roggenbrot

Mezzelune di pasta di carruba ripieni di fonduta di formaggio d'alpeggio al sauté
di cavolo cappuccio e cumino
Schlutzkräpfel aus Boxelemehl gefüllt mit Almkäsefonduta in Saute von Weiss-
kraut und Kümmel

Spalla d'agnello della Val di Funes stufato in casseruola di pietra ollare
con verdure estive e patate novelle
Schulter vom Villnösser Brillenlamm im Steintopf geschmort
mit Sommergemüse und neuen Kartoffeln

Canederli di ricotta con polpa di fragole e gelato di yogurt
Topfenknödel mit Erdbeerragout und Joghurteis