

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



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

Wir haben weißen Alba Trüffel
Preis 6,00 € das Gramm



Abbiamo tartufo bianco di Alba
Prezzo al grammo 6,00 €

Vorspeisen

Antipasti

Herbstlicher Salat von Rüben mit Nüssen und Kastanien	18,00 €	Insalata d'autunno di tuberì, noci e castagne
Rote-Beete Ravioli gefüllt mit Mascarpone und Gorgonzola/Himbeermarinade/Balsamico/Nüsse/ (Info: das Gericht ist keine Pasta)	22,00 €	Ravioli di rape rosse ripieni di mascarpone e gorgonzola/marinata di lamponi/balsamico/noci (info: il piatto non è a base di pasta)
Törtchen von Frischziegenkäse mit Tomaten-Karottengelee und Pesto	23,00 €	Tortino di formaggio caprino fresco e gelatina di pomodori e carote con pesto
Vorspeisenvariation vom Martinigansl: dünne Scheiben von geräucherter Gänsebrust mit Salat von Puntarelle, Gänselebermousse	26,00 €	Antipasto dell'oca di S.Martino: Fettine sottili di petto d'oca affumicato con insalata di puntarelle, mousse di fegato d'oca
Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl	19,00 €	Testina di vitello arrotolato a mano con insalatina in vinaigrette con olio ai semi di zucca
Gemischte kalte Platte: Speck im hauseigenem Keller gereift, Lammschinken, Hirschbresaola, Rehsalami 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 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
Tartar mit weißem Alba Trüffel Aufpreis 6 € pro Gramm (5-10g)		Tartare con tartufo bianco di Alba supplemento 6 € al g. (5-10 g)
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 Kalbsleberknödel in der Consommé	14,00 €	Due canederli di fegato di vitello in brodo
Kuttel-Buchweizensuppe nach Bozner Art	15,00 €	Zuppa di trippe e grano saraceno alla bolzanina
Kastanienschaumsüppchen	16,00 €	Vellutata di castagne
Bandnudeln mit Hirschragout	20,00 €	Tagliatelle al ragù di cervo
Zweierlei von Wildspinatpressknödel und Kaspressknödel mit Krautsalat	18,00 €	Bis di canederli pressati di spinaci selvatici e di formaggio con insalata di cavolo cappuccio
Kartoffel-Kürbisgnocchi in Gorgonzolafonduta auf Spinat-Brokkolicreme	22,00 €	Gnocchi di patate e zucca alla fonduta di gorgonzola, su crema di spinaci e broccoli

„Plin“ Kleine handgemachte Ravioli mit Füllung von der geschmorten Freilandgans im eigenen Fond mit „Shiitake“ Pilzen

23,00 €


„Plin“ piccoli ravioli fatti a mano ripieni di oca ruspante brasata nel suo fondo con funghi „Shiitake“

„Cevennes“ Zwiebel/ Spinatcreme/ Kartoffel-Trüffelschaum/ weißer Alba Trüffel

75,00 € 


Cipolla „Cevennes“ / crema di spinaci/ schiuma di patate e tartufo / tartufo bianco di Alba

Hausgemachte Taglierini mit 50 Eigelb in 1 kg Teig mit weißem Alba Trüffel

75,00 € 


Taglierini fatti in casa con 50 tuorli d'uovo in 1 kg di pasta al tartufo bianco di Alba

Hauptgerichte

Secondi piatti

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Kräuterkartoffeln

26,00 €

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

Hirschrücken rosa gebraten in Kruste von schwarzen Trompetenpilzen in Rotweinsauce mit typischen Beilagen garniert

36,00 €

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

Entrecôte vom Pusterer „Sprinzen“ Rind auf Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin und Gemüse

36,00 €

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

Martini Gans kross gebraten mit Fichtenhonig-Pfefferkruste glasiert in Sauce von Zitrusfrüchten mit typischen Beilagen garniert

36,00 €

Oca S. Martino arrosto in crosta croccante di miele di pino mugho e pepe, su salsa di agrumi, guarnita con contorni tipici



Fischgerichte (Antipasti Hauptgerichte)

Piatti a base di pesce (antipasti secondi)

Hausgeräucherter Bachsaibling auf Kartoffel-Lauchcreme, Joghurt, Dillpesto, Saiblingskaviar

25,00 €

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

Lauwarmer Hummer „Katalanisch“ auf dünnen Kakischeiben

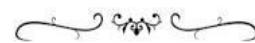
33,00 €

Astice tiepido alla catalana su fettine sottili di cachi

Für 2 Personen: Fischsuppe mit mezza paccheri im Steintopf serviert

70,00 €

Per 2 persone: Zuppa di pesce con mezza paccheri servita in casseruola di pietra ollare



Dessert für 2 Personen auf vorzeitiger Bestellung wegen der längeren Zubereitungszeit: Warmer Strudel von Äpfel und Kastanien mit „Bourbon“ Vanilleeis
Für weitere Dessert verlangen Sie bitte die Dessertkarte!

30,00 €

Dessert per 2 persone, a richiesta anticipata per il motivo del tempo lungo di preparazione: Strudel caldo di mele e castagne 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