

Lassen Sie Sich überraschen ! Wir servieren Ihnen ein Degustationsmenü mit 4 Gängen ab 2 Personen, 4 Gänge 89,00 € pro Person 4 Gänge Menü + Käse 99,00 €		 Menù degustazione di 4 portate a sorpresa partendo da minimo 2 persone, 4 portate 89,00 € a persona 4 portate + formaggi 99,00 €		Let us surprise you ! We serve you a tasting menu with 4 courses from 2 persons, 4 courses 89,00 € per person 4 course menu + cheese 99,00		Allergene Allergeni Allergens ABCDE FGHIJ KLMN
 Vorspeisen	 Antipasti	 Starters				
Lauwarmer Salat von Herbstrüben mit Kastanien und Nüssen	Insalata tiepida di tuberi autunnali con castagne e noci	Warm autumn turnip salad with chestnuts and nuts		22,00 €	JH	
Törtchen von heimischen Frischziegenkäse mit Apfelgelee und Radicchio-Apfelsalat	Tortino di formaggio caprino fresco e gelatina di mele con insalata di radicchio e mele	Tartlets made with local fresh goat's cheese, apple jelly and radicchio and apple salad		24,00 €	BC	
Gemischte Platte: Speck, hausgeräucherter Hirschschinken in eigenem Keller gereift, Salami, Iberico Schinken und Käse serviert mit Sahnekren und eingelegtem Gemüse	Tagliere misto: Speck, prosciutto di cervo affumicato in casa e stagionato nella nostra cantina, salame, prosciutto iberico e formaggio servito con rafano alla panna e verdure sott'aceto	Mixed platter: Speck, home-smoked venison ham matured in our own cellar, salami, Ibrico Ham and cheese served with cream horseradish and pickled vegetables		24,00 €	CJ	
Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl	Testina di vitello arrotolata a mano con insalatina in vinaigrette con olio ai semi di zucca	Lukewarm hand-rolled veal head in pumpkin seed oil vinaigrette with small salads		22,00 €	HKJI	
Dünne Scheiben vom Kalbsrücken mit marinierte Bergartischocken, Parmesansplittern und Basilikumöl	Fettine sottili di lombo di vitello con fettine di carciofi di montagna marinate e scaglie di parmigiano	Thin slices of veal loin with marinated mountain artichokes, parmesan shavings and basil oil		27,00 €	C	
Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind natur mariniert mit getoasteten Baguettescheiben (½ Portion Tartar ->	Tartare di manzo “Sprinzen” della Val Pusteria marinato al naturale con crostini di baguette (½ porzione di tartare ->	Tartare of local "Sprinzen" beef with toasted baguette slices (½ portion of tartare ->		32,00 € 25,00 €	HK	
Mousse von getrüffelter Geflügelleber mit Apfel-Vogelbeerchutney und Pan Brioche	Mousse tartufato di fegatini di volatili con mostarda di mele e sorbo, accompagnato di pan brioche	Truffled chicken liver mousse with apple and rowanberry chutney and pan brioche		26,00 €	AC	
Terrine von der Gänseleber mit Portweingelee, Brioche und verschiedenen Chutneys	Terrina di fegato grasso d' oca con gelatina al vino porto , mostarde e pan brioche	Terrine of goose liver with port wine gelée, brioche and various chutneys		35,00 €	ABCHI	
Suppen, Pasta und warme Vorspeisen	Minestre e primi piatti	Soups, pasta and warm starters				
*Zwei Kitzleberknödel in der Consommé	*Due canederli al fegato di capretto in brodo concentrato	*Two goat's kid liver dumplings in the consommé		17,00 €	ABCJ	
Steinpilzschaumsüppchen	Vellutata di funghi porcini	Porcini mushroom foam soup		17,00 €	CJ	
*Kaspressknödel mit geschmolzener Butter und Krautsalat	*Canederli pressati di formaggio al burro fuso con insalata di cavolo cappuccio	*Cheese dumplings with melted butter and coleslaw		19,00 €	ABCJ	
*Schlutzkrapfen aus Boxelemehl gefüllt mit Almkäsefonduta, in Sauté von Kobis und Speck mit Petersilienschaum	*Mezzelune di pasta di carruba ripieni di fonduta di formaggio d'alpeggio al sauté di cavolo cappuccio e speck con schiuma di prezzemolo	*Half-moon shaped dumplings made from buckwheat flour filled with alpine cheese fonduta, in a sauté of cabbage and bacon with parsley foam		24,00 €	AbC	
*Grüne Selleriepappardelle mit Ragout von heimischem Hirsch	*Pappardelle verdi di sedano al ragù di cervo nostrano	*Green celeriac pappardelle with ragout of local venison		24,00 €	A bCJ	
Dünne Eierbandnudeln (Tagliolini) mit „Scorzzone“ Trüffel	Tagliolini all'uovo al tartufo “Scorzzone”	Egg ribbon pasta (tagliolini) with ‘Scorzzone’ truffles		27,00 €	ABC	
*“Ravioli del Plin“ mit geschmorter Rehfüllung auf Pastinakencreme im Zwiebel-Balsamicofond, Zwetschgen, Petersilienöl	*“Ravioli del Plin“ con ripieno di capriolo stufato su crema di pastinaca in fondo di cipolla e aceto balsamico, prugne, olio al prezzemolo	*Ravioli del Plin with braised venison filling on parsnip cream in onion and balsamic vinegar sauce, plums, parsley oil		25,00 €	AC	

 Hauptgerichte	 Secondi piatti	 Main courses											
Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Bratkartoffeln	Galletto ruspante cotto alla brace in forno a carbonella con patate al forno	Free-range chicken roasted until crispy in a charcoal oven with fried potatoes	29,00 € ACK										
Entbeinte Wachtel mit Steinpilzfüllung gebraten, Kastanienpüree	Quaglia disossata ripiena di funghi porcini, purea di castagne	Boneless quail stuffed with porcini mushrooms, roasted, served with chestnut purée	39,00 € CJK										
Keule von der Freilandgans gebraten, mit Honig-Pfefferkruste gratiniert in Sauce von Zitrusfrüchten, mit typischen Beilagen garniert	Coscia d'oca ruspante al forno, gratinata con crosta di miele e pepe, in salsa di agrumi, guarnita con contorni tipici	Roasted free-range goose leg, gratinated with honey and pepper crust, served in a citrus fruit sauce and garnished with traditional side dishes	42,00 € CIJ										
Hirschrückenfilet mit verschiedenen Pfeffersorten rosa gebraten in Rotwein-Brombeersauce mit typischen Beilagen garniert	Lombo di cervo arrosto rosato insaporito con vari tipi di pepe, servito in salsa al vino rosso e more, guarnito con contorni tipici	Venison fillet roasted pink with various types of pepper, served in a red wine and blackberry sauce with typical side dishes	42,00 € ACKJ										
Heimischer Milchkalbsrücken in Sauce von Steinpilzen mit Kartoffelpüree	Lombo di vitello nostrano in salsa di funghi porcini con purea di patate	Local veal loin steak in a sauce of porcini mushrooms with mashed potatoes	42,00 € C										
Fischgerichte 	Piatti di pesce	Fish dishes											
Lauwarmer Salat von Hummer nach katalanischer Art	Insalata di astice tiepida alla catalana	Warm Catalan-style lobster salad	35,00 € FJ										
*Schwarze Taglierini mit Calamari und Garnelen	Taglierini neri ai calamari e gamberi	*Black tagliolini with squid and prawns	26,00 € AEF										
Strudel von der Lachsforelle, Artischocken, Auberginen, in Weissweinsauce mit Forellenkaviar und Dillöl	Strudel di trota salmonata, carciofi, melanzane, in salsa al vino bianco con caviale di salmerino ed olio di aneto	Strudel made from salmon trout, artichokes, aubergines, in white wine sauce with trout caviar and dill oil	34,00 € ACE										
Filet vom Adlerfisch aus dem Gargano auf Holzkohle gegrillt auf Artischocken-Sardellencreme mit Bergartischocken	Filetto di corba rossa del Gargano cotto alla brace in forno a carbonella su crema di carciofi ed acciughe, carciofi di montagna	Fillet of redfish from the Gargano region, charcoal-grilled on artichoke and anchovy cream with mountain artichokes	39,00 € E										
Desserts auf vorzeitiger Bestellung wegen der Backzeit von ca. 30 Minuten	Dessert ordinati in anticipo a causa del tempo di cottura di circa 30 minuti.	Desserts ordered in advance due to the baking time of approx. 30 minutes											
Topfensoufflé mit marinierten Zwetschgen, Vanillesauce und Vanilleeis	Soufflé di ricotta con prugne marinate in salsa di vaniglia acc. di gelato di vaniglia	Ricotta soufflé with marinated plums, vanilla sauce and vanilla ice cream	16,00 € BCI										
Für 2 Personen: Warmer Marillenstrudel mit Vanillesauce und Tonkabohneneis	Per 2 persone: strudel caldo di albicocche con salsa di vaniglia e gelato di fava Tonka	Serves 2: Warm apricot strudel with vanilla sauce and tonka bean ice cream	32,00 € ABCH										
Für weitere Desserts verlangen Sie bitte die Dessertkarte!	Per altri dolci chiedete della lista dei dessert	For other desserts, please ask for the dessert menu!											
*Hausgemachtes Brot und Gedeck	*Pane fatto in casa e coperto	*Homemade bread and table covers	4,00 €										
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 Speisen- & Getränkekarte bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung mit. Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet	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 ai cibi o alle bevande del nostro menu, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale al momento dell'ordinazione. Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.	Dear guests, we also use frozen products partly from our suppliers as well as our own production shock-frozen marked with "" on the menu! If you have any food or drink allergies or intolerances on our food and drink menu, please let our staff know when ordering. Indication of provenance of meat, dairy products and eggs We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.	ABCG vegetarisch/ vegetariano/ vegetarian/ 										
Gluten A Glutine Gluten	Eier B Uova Eggs	Milch C Latte Milk	Erdnuss D Arachidi Peanuts	Fisch E Pesce Fish	Krebstiere F Crostacei Crustaceans	Lupinen G Lupini Lupin	Schalenfrüchte H Frutta a guscio-nuts	Sulfite I Solfiti Sulfite	Sellerie J Sedano Celery	Senf K Senape Mustard	Sesam L Sesamo Sesam	Soja M Soia Soybeans	Weichtiere N Molluschi Molluscs