

Lassen Sie Sich überraschen!
Wir servieren Ihnen ein Degustationsmenü
mit 4 Gängen ab 2 Personen,
75,00 € pro Person



Vorspeisen

Lauwarmer Pfifferlingsalat serviert auf dünnen
Rohren-Gerste-Knödelscheiben

Lauwarmer Michkalbkopf mit Salaten,
Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Speck im hauseigenem Keller gereift mit
eingelegtem Gemüse, Pilzen und Kren

Dünne Scheiben von der Kalbsstelze / Thunfisch-
Sauce/ Salat von Pfirsich und grünen Bohnen

Terrine von der Bio Gänseleber mit Datteln,
Portweingelee, verschiedenen Früchte-chutneys
und Brioche

Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind natur
mariniert mit Salzbuttermilch und getoastetem Baguette

Halbe Portion Tartar

Tartar mit „Scorzzone“ Trüffel Aufpreis

Suppen und warme Vorspeisen

Leicht Pikantes Karottenschaumsüppchen

Kastaniensüppchen mit „Scorzzone“ Trüffel

Pusterer Kaspressknödel mit Krautsalat

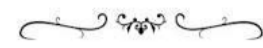
Schüttelbrotbandnudeln mit Hirschräut

Schlutzkrapfen aus Boxelemehl gefüllt mit
Almkäsefonduta in Sauté von Südtiroler
„Shiitake“ Zuchtpilzen

Kartoffel-Buchweizengnocchi mit Pfifferlingsragout
und geriebener, gereifter Büffelricotta

„Cevennes“ Zwiebel/Freilandeier/Kartoffel-
Trüffelschaum/ „Scorzzone“ Trüffel

Menü degustazione
di 4 portate a sorpresa
partendo da minimo 2 persone,
75,00 € a persona



Antipasti

18,00 € Insalata tiepida di funghi gallinacci (finferli)
servito su fettine sottili di canederli di rape rosse e
orzo

18,00 € Testina di vitello da latte tiepida con insalata,
semi di zucca ed olio ai semi di zucca

16,00 € Speck stagionato nella nostra cantina con verdure
sott'olio, funghi sott'olio e rafano

22,00 € Fettine sottili di stinco di vitello/ salsa di tonno/
insalata di pesche e fagiolini verdi

29,00 € Terrina di fegato grasso d'oca bio con datteri,
gelatina al vino porto, mostarde di frutta e pan
brioche

26,00 € Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria
marinato al naturale con burro di salato „baguette“ tostato

17,50 € Mezza porzione di tartare

8,00 € Tartare con tartufo „Scorzzone“ prezz.succ. 8€

Minestre e primi piatti

13,00 € Vellutata leggermente piccante di zucca

15,00 € Zuppa di castagne con tartufo „Scorzzone“

18,00 € Canederli pressati di formaggio con insalata
di cavolo cappuccio

18,00 € Tagliatelle di „Schüttelbrot“ fatte in casa al
ragù di cervo

20,00 € Mezzelune di pasta di farina di carruba ripieni
con fonduta di formaggio d'alpeggio al sauté di funghi
„Shiitake“ coltivati in Alto Adige



19,00 € Gnocchi di patate e grano saraceno in salsa di
finferli con ricotta di bufala stagionata, grattugiata

25,00 € Cipolla „Cevennes“ / uovo ruspante/ espuma di
tartufo/ tartufo „Scorzzone“

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
Kalbsleber „Venezianisch“ mit „Taragna“ Polenta	27,00 €	Fegato di vitello alla veneziana con polenta „Taragna“
Geschmorte Kalbswange in Sauté von Pfifferlingen und Kartoffelpüree	29,00 €	Brasato di guancia di vitello con sauté di funghi gallinacci e purea di patate
Entrecôte vom Südtiroler Grau-Rind auf Holzkohle gegrillt Kartoffelgratin/Gemüse	34,00 €	Entrecôte di manzo della razza grigia Alto Atesina, alla brace/ gratin di patate/ verdure
Hirschrückenfilet rosa gebraten in Rotweinpfeffersauce mit typischen Beilagen garniert	34,00 €	Lombo di cervo media cottura in salsa al vino rosso e pepe, guarnito con contorni tipici

Fisch-Vorspeisen



Antipasti e primi di pesce

Hausgeräucherter Saibling „Passeiertal“ lauwarm serviert auf Creme von rote-Beete/ Meerrettich/ Apfel-Selleriepesto/ Saiblingskaviar/ Kresse	22,00 €	Salmerino „Val Passiria“ affumicato in casa, servito tiepido/ crema di rape rosse/ rafano/ pesto di mele e sedano/ caviale di salmerino/ crescione
--	---------	--

Fisch-Hauptgericht



Secondo di pesce

Rotbarbenfilets auf Sauté von Sardischer Fregola	30,00 €	Filetti di triglie con sauté di fregola sarda
Wolfsbarschfilet auf Holzkohle gegrillt Gemüse nach mediterraner Art	32,00 €	Filetto di branzino alla brace con verdure alla mediterranea

Dessert auf Vorbestellung für 2 Personen:

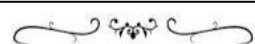
Warmer Apfel-Bananen-Dattelstrudel mit Muskatellersabayon und Vanilleeis (30 Minuten Backzeit)	29,00 €
--	---------

Für weitere Desserts verlangen Sie bitte di Desserkarte!

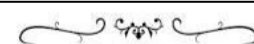
Dessert a prenotazione per 2 persone:

Strudel caldo di mele, banane e datteri con zabaglione al vino moscato e gelato di vaniglia (30 minuti il tempo di formare)

Per altri dolci chiedete la lista dei dessert!



Vegetarisch- vegetariano



Karaffe Leitungswasser

2,00 €

Brocca d'acqua della fonte

Mit Naturhefe, hausgemachtes Brot und Gedeck

4,00 €

Pane fatto in casa con lievito madre e coperto

Free wlan: schoeneckGuest/ password: victoria