

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



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

### Vorspeisen

### Antipasti

Salate und Kräuter aus Mary's Garten	14,00 €	Insalate e erbette del giardino di Mary
Frischziegenkäsetörtchen mit Tomatengelee, /„Datterino“ Tomaten/ Oliven/ Kapern/ Pesto	16,00 €	Tortino di formaggio caprino fresco con gelatina di pomodori/ pomodori „Datterino“/ Olive/ capperi/ pesto
Dünne Scheiben vom Kalbskopf mit Salat von „Datterino“ Tomaten, rote Zwiebeln und Ahrntaler Graukäse vom Knollhof	18,00 €	Fettine sottili di testina di vitello tiepida con insalata di pomodori „Datterino“, cipolla rossa e formaggio grigio della Val' Aurina del Maso Knollhof
Speck im hauseigenem Keller gereift mit eingelegtem Gemüse, Pilzen und Kren	16,00 €	Speck stagionato nella nostra cantina con verdure sott'olio, funghi sott'olio e rafano
Galantine vom Bio Freilandhuhn vom Obersthof aus Felthurns mariniert mit Burrata	24,00 €	Galantina di pollo ruspante bio del maso Obersthof di Velturmo marinata con burrata
Dünne Scheiben vom Kalbsrücken mariniert mit Thunfischsauce und Salat vom Pfirsich und Pfifferlingen	24,00 €	Fettine sottili di lombo di vitello marinate con salsa di tonno e insalata di pesche e finferli
Terrine von der Bio Gänseleber mit verschiedenen Chutneys und Brioche	29,00 €	Terrina di fegato grasso d'oca bio con mostarde e pan brioche
Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind natur mariniert mit Salzbutter und getoastetem Baquette	26,00 €	Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria marinato al naturale con burro salato e „baguette“ tostato
½ Portion	17,50 €	½ porzione

### Suppen und warme Vorspeisen

### Minestre e primi piatti

Pusterer Schlutzkrapfen mit Steinpilz- Topfenfüllung mit geschmolzener Almbutter und geriebenem Almkäse	18,00 €	Mezzelune pusteresi ripieni di funghi porcini e ricotta al burro fuso di malga e formaggio d'alpeggio grattugiato
Pusterer Kaspressknödel mit Krautsalat	16,00 €	Canederli di formaggio Pusteresi pressati con insalata di cavolo cappuccio allo speck
Geöffneter Raviolo/ Spinatcreme/ pochiertes Freilandeis/ Fonduta/ Steinpilze	22,00 €	Raviolo aperto/ crema di spinaci/ uovo ruspante in camicia/ fonduta/ funghi porcini
„Kamut“ Pappardelle mit Hirschragout	18,00 €	Pappardelle di farina di „Kamut“ al sugo di cervo
Zucchini Blüten gefüllt mit Büffelricotta, frittiert auf Tomatensauce	18,00 €	Fiori di zucca fritti, ripieni di ricotta di bufala su salsa di pomodoro

## Hauptgerichte

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Kräuterkartoffeln	24,00 €
Taubenbrust- und Keule auf Holzkohle gegrillt / Steinpilze / Kartoffelcips	32,00 €
Milchkalbsrücken gebraten mit Basilikumkruste gratiniert / Kartoffelpüree / Pfifferlinge	29,00 €
Hirschrückenfilet rosa gebraten in Rotweincassis-Sauce mit typischen Beilagen garniert	34,00 €
Zwischenrippenstück vom „Sprinzen“ Rind auf Holzkohle im „Josper“ gegrillt / Kartoffelgratin / Gartengemüse	35,00 €

## Fisch-Vorspeisen



„Gazpacho“ mit Garnelen kurz angebraten	16,00 €
Rucolacavatelli mit Ragout von Meeresfrüchten	20,00 €
Lauwarm hausgeräuchertes Saiblingsfilet aus dem Passeiertal / Joghurt-Wasabicreme / eingelegte Steinpilze / mariniertes Gemüse	20,00 €
Thunfischtartar „Adria“	26,00 €
Lauwarmer Salat von Hummer nach Katalanischer Art	29,00 €

## Fisch-Hauptgerichte



Wolfsbarschfilet (Bio Zucht) auf Holzkohle gegrillt nach mediterraner Art mit Kartoffelcips	32,00 €
Thunfischtranche „Adria“ auf Holzkohle gegrillt mit verschiedenen Arten von geschmorten Tomaten	35,00 €



Mit Naturhefe, hausgemachtes Brot und Gedeck  
\*\*\*\*\*

Vegetarisch-vegetariano



3,00 €

## Secondi piatti

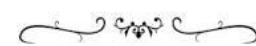
Galletto ruspante cotto alla brace in forno a carbonella con patate alle erbette
Petto e coscia di piccione cotto alla brace in forno a carbonella / funghi porcini / cips di patate
Lombo di vitello da latte gratinato in crosta di basilico / purea di patate / finferli (funghi gallinacci)
Lombo di cervo arrosto rosato, su salsa al vino rosso, insaporita con ribes nero guarnito con contorni tipici
Tagliata di manzo „Sprinzen“ cotto in forno a carbonella „Josper“ / gratin di patate / verdure ortolane

## Antipasti e primi di pesce

„Gazpacho“ con gamberi appena scottati
Cavatelli di rucola ai frutti di mare
Salmerino della Val Passiria servito tiepido, affumicato in casa / crema di yogurt e wasabi / verdure marinate
Tartare di tonno dell' adriatico
Insalata di astice tiepida alla catalana

## Secondi di pesce

Filetto di branzino (allevamento bio) cotto alla brace alla mediterranea con cips di patate
Trancio di tonno dell' Adriatico cotto alla brace con diverse varietà di pomodori stufati



Pane fatto in casa con lievito madre e coperto  
\*\*\*\*\*