

Lassen Sie Sich überraschen ! Wir servieren Ihnen ein Degustationsmenü mit 4 Gängen ab 2 Personen, 4 Gänge 98,00 € pro Person 4 Gänge Menü + Käse 115,00 €			 Menù degustazione di 4 portate a sorpresa partendo da minimo 2 persone, 4 portate 98,00 € a persona 4 portate + formaggi 115,00 €			Let us surprise you ! We serve you a tasting menu with 4 courses from 2 persons, 4 courses 98,00 € per person 4 course menu + cheese 115,00			Allergene Allergeni Allergens ABCDE FGHIJ KLMN		
 Vorspeisen			 Antipasti			 Starters					
Salate, Kräuter und Blüten aus Mary's Garten mit Sommerfrüchten			Insalate, erbette e fiori dell'orto di Mary con frutta estiva			Salads, herbs and flowers from Mary's garden with summer fruits 			23,00 € J		
Terrine von Auberginen und Tomaten mit Basilikumeis			Terrina di melanzane e pomodori con gelato al basilico			Aubergine and tomato terrine with basil ice cream 			24,00 €		
Galantine vom Freilandhuhn mit mariniertem Gemüse  Ökersthof			Galantina di pollo ruspante con verdure marinate			Free-range chicken galantine with marinated vegetables			26,00 € BCJK		
Gemischte Platte: Speck, hausgeräucherter Hirschschinken in eigenem Keller gereift, Salami, und Käse serviert mit Sahnekren und eingelegtem Gemüse			Tagliere misto: Speck, prosciutto di cervo affumicato in casa e stagionato nella nostra cantina, salame e formaggio servito con rafano alla panna e verdure sott'aceto			Mixed platter: Speck, home-smoked venison ham matured in our own cellar, salami and cheese served with cream horseradish and pickled vegetables			24,00 € ACK		
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			24,00 € HKJI		
Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind natur mariniert mit hausgemachten getoasteten Baguettescheiben (½ Portion Tartar ->			Tartare di manzo "Sprinzen" della Val Pusteria marinato al naturale con crostini di baguette tostati fatti in casa (½ porzione di tartare ->			Tartare of local "Sprinzen" beef with homemade toasted baguette slices (½ portion of tartare ->			33,00 € HK		
Mousse von getrüffelter Geflügelleber mit Apfelchutney und Pan Brioche			Mousse tartufato ai fegatini di volatili con mostarda di mele, accompagnato di pan brioche			Truffled chicken livermousse with apple chutney and pan brioche			26,00 € AC		
Terrine von der Gänseleber mit Portweingelee, Brioche und 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			Two Goat kid's liverdumplings in consommé			17,00 € ABCJ		
*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		
*Grüne Spinatpappardelle mit Ragout von heimischem Hirsch			*Pappardelle verdi di spinaci al ragù di cervo nostrano			*Green spinach pappardelle with ragout of local venison			24,00 € A b C J		
Kartoffel-Rote-Beete Gnocchi in Gorgonzolasauce mit getoasteten Walnüssen und Sellerieöl			Gnocchi di patate e rape rosso in salsa di gorgonzola e noci tostati ed olio di sedano			Potato and Beet Gnocchi in Gorgonzola Sauce with Toasted Walnuts and celery oil 			26,00 €, ABCHJ		
*"Ravioli del Plin" mit Füllung von geschmorter Kitzkeule in Sauté von Champignons			*"Ravioli del Plin" ripieni di coscia di capretto brasato al sauté di champignon			*"Ravioli del Plin" filled with braised goat kid's leg, served with a sauté of Mushrooms			26,00 € ACJ		

 Hauptgerichte	 Secondi piatti	 Main courses	
Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Bratkartoffeln	Galletto ruspante cotto alla brace in crosta croccante con patate al forno	Free-range chicken, crispy-fried in a charcoal oven, served with roast potatoes	29,00 € AKJ
Fleischkrapferln vom Rind und Kalb in milder Pfeffersauce mit Kartoffelpüree und Sommergemüse	Polpettine di manzo e vitello in salsa delicata al pepe, con purè di patate e verdure estive	Beef and veal meatballs in a mild peppersauce, served with mashed potatoes and summer vegetables	35,00 € ABCJK
Gänsekeule gebraten mit Fichten-Pfefferhonig glasiert in Sauce von Zitrusfrüchten mit typischen Beilagen garniert	Coscia d'oca al forno glassata con miele di pino mugo e pepe, in salsa di agrumi, guarnita con contorni tipici	Roasted goose leg glazed with spruce- pepper honey, served in a citrus sauce with traditional side dishes	45,00 € CUL
Rückenfilet vom heimischen Hirsch rosa gebraten in Sauce von Rotwein und tasmanischen Pfeffer, mit typischen Beilagen garniert	Lombo di cervo locale cotto al sangue arrosto in salsa di vino rosso e pepe della Tasmania; accompagnato da contorni tipici	Local venison fillet, cooked to medium rare in a red wine and Tasmanian pepper sauce, garnished with typical side dishes	44,00 € ACK
Entrecôte vom „Pusterer“ Ochsen auf Holzkohle gegrillt mit „Franci“ Olivenöl dazu Kartoffelgratin und Bergartischocken	Entrecôte di bue alla Val di Casies cotto alla brace con olio d'oliva “Franci” gratin di patate e carciofi di montagna	Entrecôte from ‘Pusterer’ ox, grilled over charcoal with ‘Franci’ olive oil, served with potato gratin and Mountain artichokes	45,00 € ACK

 Fisch Antipasti und Pasta	 Antipasti di pesce e pasta	 Starters Fish dishes & pasta	
Lauwarmer Salat von Hummer nach katalanischer Art	Insalata tiepida di astice alla catalana	Catalan-Style Lukewarm Lobster Salad	35,00 € EN
Spaghetti „Benedetto Cavalieri“ mit Vongole und „Datterino“ Tomaten	Spaghetti „Bendetto Cavalieri“ alle vongole con pomodorini „Datterino“	“Benedetto Cavalieri” spaghetti with clams and “Datterino” tomatoes	29,00 € AEN

 Fisch- Hauptgerichte	 Secondi di pesce	 Fish- main courses	
Filet vom Adlerfisch (Corba rossa v. Gargano) auf Holzkohle gegrillt mit mediterranem Gemüse	Filetto di corba rossa del Gargano cotto alla brace con verdure mediterrane	Charcoal-grilled fillet of eagle fish with Mediterranean vegetables	40,00 € 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 Erdbeeren mit Vanillesauce und Vanilleeis	Soufflé di ricotta con fragole marinate, in salsa di vaniglia accompagnato di gelato di vaniglia	Ricotta soufflé with marinated strawberries, vanilla sauce and vanilla ice cream	18,00 € BCI
Für 2 Personen: *Warmer Kirschstrudel mit Mandelsauce und Pistazieneis	Per 2 persone: *Strudel caldo di ciliegie con salsa di mandorle e gelato di piatacchi	Serves 2: * Warm cherry strudel with almond sauce and pistachio ice cream	34,00 € ABCH
Für weitere Desserts verlangen Sie bitte di 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 €
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	
Geehrte Gäste, wir verwenden auch Tiefkühlprodukte teils von unseren Lieferanten sowie eigene Produktion schockgefroren auf der Speisekarte mit dem „*“gekennzeichnet!					Gentile ospiti, utilizziamo anche prodotti surgelati in parte dai nostri fornitori così come congelati col'abbattitore di produzione propria segnalati sul menù con ""					Dear guests, we also use frozen products partly from our suppliers as well as our own production shock-frozen marked with "" on the menu!					
Sollten Speisen und Getränke auf unserer Speisen- & Getränkekarte bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung mit.					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.					If you have any food or drink allergies or intolerances on our food and drink menu, please let our staff know when ordering.					vegetarisch/ vegetariano/ vegetarian/
Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet					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.					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.					