

Lassen Sie Sich überraschen!
Wir servieren Ihnen ein Degustationsmenü
mit 4 Gängen ab 2 Personen,
70,00 € pro Person

Mit 6 Gängen ab 2 Personen,
90,00 € pro Person

Menü degustazione di 4 portate a
sorpresa
partendo da minimo 2 persone,
70,00 € a persona

Menü degustazione di 6 portate a sorpresa
partendo da minimo 2 persone 90,00 € a persona

Wir haben weißen Alba Trüffel



Das Gramm 4,50 €
al grammo 4,50 €

Abbiamo tartufo bianco di Alba



Vorspeisen

Antipasti

Lauwarmer Salat von Herbstgemüsen,
Kastanien, Nüssen, Kürbiskernöl 14,00 €

Insalata tiepida di verdure d'autunno,
castagne, noci, olio ai semi di zucca

Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen
Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl 16,00 €

Testina di vitello arrotolato a mano con
insalatina in vinaigrette con olio ai semi di zucca

Speck im hauseigenem Keller gereift 15,00 €

Speck stagionato nella nostra cantina

Marinierte Scheiben vom Kalbsrücken mit
Thunfischsauce und Puntarelle 20,00 €

Fettine sottili di sella di vitello marinate con
salsa di tonno e punarelle di ciccoria

Variation von der Gänseleberterriner - und Praline
im Nusskrokant mit verschiedenen Chutneys und Brioche 28,00 €

Variazione di terrina di fegato grasso d'oca e
pralina nel croccante di noci con mostarde e pan
brioche

Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind mit
getoastetem Baquette 25,00 €

Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria con
„baguette“ tostato

1/2 Portion 17,50 €

1/2 porzione

Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind mit weißem
Alba Trüffel und getoastetem Baquette 55,00 €

Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria con
tartufo bianco di Alba e „baguette“ tostato



Suppen und warme Vorspeisen

Minestre e primi piatti

Suppe von „Hokkaido“ Kürbis mit gebratenen
Garnelen 15,00 €

Vellutata di zucca „hokkaido“ con gamberi
arrostiti

Pusterer Kaspressknödel mit Krautsalat 15,00 €

Canederli pressati di formaggio della Val
Pusteria con insalata di cavolo cappuccio

Schlutzkrapfen aus Boxelemehl mit Wildspinat-
Topfenfüllung, geschmolzene Butter, geriebener Almkäse 16,00 €

Mezzelune di pasta di carrube ripieni di spinaci
e ricotta al burro fuso e formaggio d'alpeggio
grattugiato

Kartoffel-Haselnussgnocchi in Parmesanfonduta
auf Broccolicreme und „Scorzzone“ Herbsttrüffel 25,00 €

Gnocchi di patate e nocciole con fonduta di
parmigiano, crema di broccoli, tartufo „Scorzzone“

Kokotte/Spinatcreme/Freilandeier/Kartoffel-
schaum/„Scorzzone Trüffel“ 22,00 €

Cocotte/crema di spinaci/ uovo ruspante/
schiuma di patate/tartufo scorzone

Brennesseltagliatelle mit Hirschragout und
geriebener, gereifter Büffelricotta 16,00 €

Tagliatelle d'ortica al ragù di cervo con ricotta
stagionata grattugiata

Kartoffel-Haselnussgnocchi in Parmesanfonduta auf Broccolicreme und weißer Alba Trüffel	45,00 € 	Gnocchi di patate e nocciole con fonduta di parmigiano, crema di broccoli e tartufo bianco di Alba
Zwei Spiegeleier auf Spinatcreme mit weißem Alba Trüffel	40,00 € 	Due uova all'occhio di bue su crema di spinaci con tartufo bianco di Alba
Taglierini mit weißem Alba Trüffel	45,00 € 	Taglierini al tartufo bianco di Alba

Hauptgerichte

Secondi piatti

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen gebraten mit Kräuterkartoffeln	24,00 €	Galletto ruspante cotto in forno a carbonella con patate alle erbe
Bratl vom Villnösser Brillenlamm im Steintopf serviert mit Speckkrautsalat	27,00 €	Stufato d'agnello della razza ovina Val di Funes servito in casseruola di pietra ollare con insalata di cavolo cappuccio allo speck
„Martini“ Freilandgans gebraten mit typischen Beilagen garniert	30,00 €	Oca ruspante „S.Martino“ al forno con controni tipici
Hirschrückenfilet rosa gebraten in Rotwein-Cassis-Sauce mit typischen Beilagen garniert	34,00 €	Lombo di cervo arrosto rosato in salsa al vino rosso insaporita con ribes nero, guarnito con contorni tipici
Filet vom „Pusterer Sprinzen“ Rind rosa gebraten in Sauce von Rotwein und drei Pfeffersorten, fein garniert	36,00 €	Filetto di manzo della razza „Sprinzen Pusterese“ arrosto rosato in salsa al vino rosso e tre tipi di pepe, ben guarnito

Warme und kalte Fischvorspeisen



Antipasti e primi piatti di pesce

Wafer krokant mit Sardinen gefüllt und Salat von Puntarelle aus Chiccorée	15,00 €	Wafer croccanti ripieni di sarde con insalata di punterelle di ciccoria
Mit Gewürzholz hausgeräuchertes Saiblingsfilet lauwarm serviert mit Joghurt-Wasabicreme	20,00 €	Salmerino affumicato con legna speziata, servito tiepido con salsa di yogurt e wasabi
Lauwarmer Salat von Hummer nach Katalanischer Art	28,00 €	Insalata tiepida di astice alla catalana
Lauwarm gemischte Fischvorspeise: Gedämpfte Meeresfische, Meeresfrüchte, Krustentiere und Gemüse mit Olivenöl und Zitrone	26,00 €	Antipasto tiepido di mare al vapore: pesci di mare, frutti di mare, crostacei e verdure con olio d'oliva e limone

Fisch-Hauptgerichte

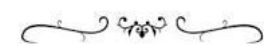


Secondi di pesce

Seeteufelmedaillons gebraten auf Hummersüppchen mit Thai Dufreis	29,00 €	Medaglioni di coda di rospo arrostiti in guazzetto di astice con riso thailandese
Zahnbrassenfilet (Wildfang) gebraten mit Artischocken, Datterino Tomaten und Pestoöl	29,00 €	Filetto di dentice (selvaggio) arrosto con carciofi pomodori datterino e olio di pesto



Vegetarisch- vegetariano



Mit Naturhefe, hausgemachtes Brot und Gedeck	3,00 €	Pane fatto in casa con lievito madre e coperto
--	--------	--

Geehrte Gäste,
wir bitten Sie um Verständnis, wenn bei Hochbetrieb, bei
Ihren Bestellungen Wartezeiten auftreten könnten.
Wir werden uns jedoch bemühen, Ihre Speisen und
Getränke so schnell als möglich zu servieren.
Familie Baumgartner und Mitarbeiter.

Gentili ospiti,
chiediamo gentilmente la Vostra comprensione, che
oggi possono essere tempi di attesa del servizio delle
ordinazioni.
Tuttavia, faremo del nostro meglio per servire i pasti e
bevande il prima possibile.
Famiglia Baumgartner e collaboratori.