

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 Nüssen und Kichererbsen			Insalata tiepida di tuberí autunnali con noci e ceci			Warm autumn turnip salad with nuts and chickpeas			22,00 € JH		
Duett von Ziegenfrischkäse mit Apfelgelee und Rote-Beete Ravioli mit Mascarpone-Gorgonzolafüllung und Schaum von Joghurt-Meerrettich			Duetto di formaggio caprino fresco con gelatina di mele e ravioli di rape rosse ripieni di mascarpone e gorgonzola, schiuma di yogurt e rafano			Duet of fresh goat's cheese with apple jelly and beetroot ravioli with mascarpone and gorgonzola filling and yoghurt and horseradish foam			24,00 € C		
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, Iberico Ham and cheese served with cream horseradish and pickled vegetables			24,00 € C J		
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 € H K J I		
Dünne Scheiben von der Kalbsstelze mit Salat von Puntarelle und Trevisaner Radicchio und Wachtelei und Norcia Trüffel			Fettine sottili di stinco di vitello con insalata di puntarelle e radicchio trevigiano, uovo di quaglia, tartufo di Norcia			Thin slices from the veal shank with puntarelle and Treviso radicchio salad, quail egg and Norcia truffle			26,00 € B		
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 € H K 25,00 €		
Mousse von getrüffelter Kalbsleber mit Apfel-Vogelbeerchutney und Pan Brioche			Mousse tartufato di fegato di vitello con mostarda di mele e sorbo, accompagnato di pan brioche			Truffled veal liver mousse with apple and rowanberry chutney and pan brioche			26,00 € A C		
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 € A B C H I		
Suppen, Pasta und warme Vorspeisen			Minestre e primi piatti			Soups, pasta and warm starters					
Schaumsüppchen von Kartoffeln und Trevisaner Radicchio			Vellutata di patate e radicchio Trevigiano			Foamy soup made from potatoes and Treviso radicchio			17,00 € C A		
Zwei Kalbsleberknödel in der Consommé			Due canederli al fegato di vitello in brodo			Two veal liver dumplings in consommé			17,00 € A B C J		
*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 € A B C J		
*Grüne Selleriepappardelle mit Ragout von heimischem Hirsch			*Pappardelle verdi di sedano al ragú di cervo nostrano			*Green celeriac pappardelle with ragout of local venison			24,00 € A b C J		
Schlutzkrapfen aus Boxelemehl gefüllt mit Almkäsefonduta auf Spinatcreme und eigenem Fond			Mezzelune di pasta di caruba ripieni di fonduta di formaggio di malga su crema di spinaci ed il suo fondo			Half-moon shaped pastries made from buckwheat flour filled with alpine cheese fonduta on spinach cream and our own stock			25,00 € A B C		
*Dünne Eierbandnudeln (Tagliolini) mit schwarzem Norcia Trüffel			*Tagliolini all'uovo al tartufo nero di “Norcia”			*Thin egg noodles (tagliolini) with white black „Norcia“ truffle			36,00 € A B C		
*“Ravioli del Plin“ mit Füllung von geschmorter Freilandgans auf Creme von Topinambur			**Ravioli del Plin“ ripieni d’oca brasata, su crema di topinambur			**Ravioli del Plin stuffed with braised free-range goose and served on a cream of Jerusalem artichoke			26,00 € A C J		

 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 € AK										
Hemisches Berglammbratl mit Kartoffeln und Rübensgemüse im Steintopf serviert mit Speckkrautsalat	Agnello di montagna stufato con patate e tuberì, servito in cassuola di pietra ollare con insalata di cavolo cappucco allo speck	Local mountain lamb roast with potatoes and root vegetables, served in a stone pot with bacon and cabbage salad	39,00 € J										
Gänsekeule gebraten mit Fichtenhonig- Pfeffermarinade glasiert in Sauce von Zitrusfrüchten, Trevisaner Radicchio, Sellerieknollenpüree	Coscia d’oca al forno, glassata e marinata con niele di pino mugo e pepe in salsa di agrumi, radicchio Trevigiano, purea di sedano rapa	Roasted goose leg glazed with spruce honey and pepper marinade in a citrus fruit sauce, Treviso radicchio, celeriac purée	42,00 € CJ										
Entbeinte Wachtel mit Pilzefüllung in Trüffelsauce, Sellerieknollenpüree, Schwarzwurzel, gehobelter schwarzer „Norcia“ Trüffel	Quaglia disossata ripiena di funghi in salsa di tartufo, purea di sedano rapa, scorza nera, tartufo nero di “Norcia” grattato	Boneless quail stuffed with mushrooms in truffle sauce, celery root purée, black salsify, shave. black ‘Norcia’ truffle	42,00 € ABC JI										
Rückenfilet vom heimischen Hirsch rosa gebraten mit Kruste von schwarzen Trompetenpilzen in Rotweinsauce mit typischen Beilagen garniert	Lombo di cervo nostrano arrosto rosato con crosta di funghi trombette nere, servito in salsa al vino rosso, guarnito con contorni tipici	Pink roasted fillet of local venison with a crust of black trumpet mushrooms in red wine sauce, garnished with typical side dishes	42,00 € ACK										
Entrecôte vom „Pinzgauer“ Rind auf Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin und Artischocken	Entrecôte di manzo della razza Pinzgauer cotto alla brace con gratin di patate e carciofi	Charcoal-grilled entrecôte of Pinzgau beef with potato gratin and artichokes	44,00 € ACK										
 Fisch Antipasti und Pasta	 Antipasti di pesce e pasta	 Starters Fish dishes & pasta											
Hausgeräucherter Bachsaibling auf lauwarmer Kartoffel-Lauchcreme mit Joghurt, Dillöl und Saibilingskaviar	Salmerino di torrente affumicato in casa su crema di patate e porri con yogurt, olio di aneto e caviale di salmerino	Home-smoked brook trout on warm potato and leek cream with yoghurt, dill oil and char caviar	27,00 € CE										
Lauwarmer Salat von Octopus nach katalanischer Art	Insalata tiepida di polpo alla catalana	Warm Catalan-style Octopus salad	27,00 € EN										
Schwarze Tintenfisch-Tagliolini mit Meeresfrüchten	Tagliolini neri di seppie ai frutti di mare	Black squid tagliolini with seafood	29,00 € AEFN										
 Fisch- Hauptgerichte	 Secondi di pesce	 Fish- main courses											
Strudel von der Bio Lachsforelle, Kartoffeln und Champignons, in Champagnersauce mit Forellenkaviar und Dillöl	Strudel di trota salmonata bio, patate e champignon in salsa allo Champagne con caviale di trota ed olio di aneto	Strudel made from organic salmon trout, potatoes and mushrooms, in champagne sauce with trout caviar and dill oil	35,00 € ABCE										
Filet von der Corba rossa aus Gargano (Adlerfisch) auf Holzkohle gegrillt mit mediterranem Gemüse, Oliven und Kapern	Filetto di corba rossa del Gargano cotto alla brace con verdure mediterranee, olive e capperi	Fillet of Corba rossa from Gargano (eagle fish) grilled over charcoal with Mediterranean vegetables, olives and capers	39,00 € E										
Hummer auf krokantem Safranreis in Sauce von Hummer-Kokos-Bergamotte	Astice su riso croccante allo zafferano in salsa d’astice-cocco-bergamotto	Lobster on crispy saffron rice in a lobster, coconut and bergamot sauce	48,00 € CEF										
Desserts auf vorzeitiger Bestellung wegen der Backzeit von ca. 30 Minuten Topfensoufflé mit marinierten Orangen mit Vanillesauce und Vanilleeis	Dessert ordinati in anticipo a causa del tempo di cottura di circa 30 minuti. Soufflé di ricotta con arance marinate, in salsa di vaniglia accompagnato di gelato di vaniglia	Desserts ordered in advance due to the baking time of approx. 30 minutes Ricotta soufflé with marinated oranges, vanilla sauce and vanilla ice cream	16,00 € BCI 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 Speisenkarte mit dem „*“ gekennzeichnet! Sollten Speisen und Getränke auf unserer Speisen- & Getränkemkarte 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