

Lassen Sie Sich überraschen!
Wir servieren Ihnen ein Degustationsmenü
mit 4 Gängen ab 2 Personen,
82,00 € pro Person



Menü degustazione di 4 portate a
sorpresa
partendo da minimo 2 persone,
82,00 € a persona

Vorspeisen

- Lauwarmer Salat von Herbstrüben mit Kürbiskernöl
- Ravioli aus rote-Beete gefüllt mit Gorgonzola und Mascarpone/
Nüsse/Himbeeressig/Balsamico
- 8 Stück Weinbergschnecken in der Schale gratiniert
- Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl
- Dünne Scheiben von der Kalbsstelze mit Thunfischsauce / Salat von Puntarelle
- Speck im hauseigenem Keller gereift mit eingelegtem Gemüse, Pilzen und Kren
- Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind
- 1/2 Portion
- Bio Gänseleberterriner mit verschiedenen Chutneys und Brioche

Suppen und warme Vorspeisen

- Kartoffel-Sauerkrautsüppchen
- Suppe von Wintergemüse mit krokantem Brot aus Boxelemehl
- Zwei Kitzleberknödel in der Consommé
- Schüttelbrotbandnudeln hausgemacht mit Hirschragout
- Pusterer Kaspressknödel mit Krautsalat
- Taglierini mit „Scorzone“ Wintertrüffel
- „Cevennes“ Zwiebel auf Spinatcreme mit Freilandeier, Kartoffel-Trüffelschaum und „Scorzone“ Wintertrüffel
- Schlutzkrapfen aus Boxelemehl gefüllt mit Almkäsefonduta in Sauté von Südtiroler „Shiitake Zuchtpilzen

18,00 €

20,00 €

24,00 €

18,00 €

22,00 €

18,00 €

26,00 €

18,00 €

29,00 €

13,00 €

15,00 €

15,00 €

18,00 €

18,00 €

28,00 €

30,00 €

20,00 €



Antipasti

- Insalate tiepida di tuberí d'autunno con olio di zucca
- Ravioli di rape rosse ripieni di gorgonzola e mascarpone/noci/miele di lamponi/balsamico
- 8 pezzi di lumache gratinate nei loro gusci
- Testina di vitello arrotolato a mano con insalatina in vinaigrette con olio ai semi di zucca
- Fettine sottili di stinco di vitello con salsa di tonno, insalata di puntarelle
- Speck stagionato nella nostra cantina con verdure e funghi sott'olio e rafano
- Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria
- 1/2 porzione
- Terrina di fegato grasso d'oca bio con mostarde e pan brioche

Minestre e primi piatti

- Vellutata di patate e crauti
- Zuppa di verdure invernali con pane croccante di carrube
- Due canederli di fegato di capretto in brodo
- Tagliatelle di „Schüttelbrot“ al ragù di cervo
- Canederli pressati di formaggio della Val Pusteria con insalata di cavolo cappuccio
- Taglierini al tartufo nero invernale Scorzone
- Cipolla „Cevennes“ su crema di spinaci con uovo ruspante, schiuma di patate e tartufo con tartufo scorzone invernale
- Mezzelune di pasta di farina di segala ripiene di funghi porcini al burro fuso e formaggio d'alpeggio grattugiato

Hauptgerichte

Gröstl vom Kalbsbries	27,00 €
Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Kräuterkartoffeln	26,00 €
Ochsenwangen im Lagrein geschmort mit Kartoffelpüree und Gemüse	28,00 €
Milchkalbsrücken mit Walnusskruste gratiniert in Trüffelsauce, fein garniert	33,00 €
Hirschrückenfilet rosa gebraten in Rotwein-Pfeffer-Sauce mit typischen Beilagen garniert	36,00 €
Entrecôte vom Südtiroler Grau - Rind auf Holzkohle gegrillt/Kartoffelgratin/Trevisaner Radicchio	36,00 €
Für 2 Personen: "Croisé" Ente gebraten, mit Fichtenhonig - Pfefferkruste glasiert in Sauce von Zitrusfrüchten, mit typischen Beilagen garniert (40 Minuten Zubereitungszeit)	64,00 €

Warme und kalte Fischvorspeisen



Hausgeräuchertes Saiblingsfilet Zucht Passeiertal lauwarm serviert auf Creme von rote-Beete/Meerrettich/Apfel-Selleriepesto/Saiblingskaviar/Kresse	22,00 €
Lauwarm gemischte Fischvorspeise: Gedämpfte Meeresfische, Meeresfrüchte, Krustentiere und Gemüse mit Olivenöl und Zitrone	28,00 €
Taglierini mit rosa Garnelen aus Ancona, Zucchini und Tomaten	25,00 €
Gefüllte Sardinen frittiert/Creme von roten Zwiebeln/Bergamottmayonnaise	22,00 €

Fisch-Hauptgerichte



Filet von der Gelbflossenmakrele (Wildfang) kurz angebraten nach mediterraner Art	33,00 €
Karaffe Leitungswasser	2,00 €

Dessert auf Vorbestellung für 2 Personen: 30 Minuten Backzeit. Apfel-Bananen-Lebkuchenstrudel mit Sabayonespuma und Zimteis	29,00 €
Für weitere Desserts verlangen Sie bitte die Dessertkarte	

Secondi piatti

"Gröstl" di animelle di vitello e patate
Galletto ruspante cotto in forno a carbonella con patate alle erbe
Brasata di guancia di bue al vino Lagrein con purea di patate e verdure
Lombo di vitello da latte gratinato in crosta alle noci, salsa tartufata, ben guarnito
Lombo di cervo arrosto rosato in salsa al vino rosso insaporita con pepe, guarnito con contorni tipici
Entrecôte di manzo della razza grigia Alto Atesina alla brace con radicchio Trevigiano e gratin di patate
Per 2 persone: Anatra "Croisé" al forno, glassata con miele di pino mugho e pepe, in salsa di agrumi, guarnita con contorni tipici (40 minuti il tempo di preparazione)

Antipasti e primi piatti di pesce

Filetto di salmerino allevato in Val Passiria, affumicato in casa/servito su crema di rape rosse/rafano/pesto di mele e sedano/caviale di salmerino/crescione
Antipasto tiepido di mare al vapore: pesci di mare, frutti di mare, crostacei e verdure con olio d'oliva e limone
Taglierini ai gamberi rosa di Ancona, zucchini e pomodori
Sarde fritte, ripiene/crema cipolla rossa/maionese di bergamotto

Secondi di pesce

Filetto di ricciola d'amo appena scottata alla mediterranea
Caraffa di acqua dalla fonte

Dessert a prenotazione per 2 persone: 30 minuti il tempo di preparazione: Strudel di mele, banane e panpepato con schiuma di zabaglioni e gelato di cannella (Per altri dessert chiedete la lista dei dolci)
