

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

Vorspeisen

Lauwarmer Salat von Herbstgemüsen, Kastanien, Nüssen, Kürbiskernöl	14,00 €
Medaillons von Bio Schweinebauch mit Schüttelbrotkruste gratiniert auf Kraut-Radischensalat	13,00 €
Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl	16,00 €
Speck im hauseigenem Keller gereift	15,00 €
Dünne Scheiben von der Milchkalbsstelze mariniert mit Thunfischsauce und Salat von Puntarelle (Spargelchicorée)	20,00 €
Variation von der Gänseleberterrine - und Wafferpraline mit verschiedenen Chutneys und Brioche	28,00 €
Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind natur mariniert mit getoastetem Baquette	25,00 €
½ Portion	17,50 €

Suppen und warme Vorspeisen

Speckknödel in der Consommé	10,00 €
Kichererbsencreme mit Hummermedaillons	16,00 €
Pusterer Kaspressknödel mit Krautsalat	15,00 €
Kastanienpappardelle mit Hirschragout	16,00 €
Tortelloni mit Kartoffel-Ricottafüllung, Bergkräuter und Rucolapesto	17,00 €
Kartoffelgnocchi mit Fonduta auf Spinatcreme und Scorzone Trüffel	25,00 €
Orzotto von heimischer Bio Gerste mit Pusterer Rübengemüse und Ahrntaler Graukäse	16,00 €

Antipasti

Insalata tiepida di verdure d'autunno, castagne, noci, olio ai semi di zucca
Medaglioni di pancetta di maialio bio in crosta di pane „schüttelbrot“ su insalata di cavolo cappuccio e ravanelli
Testina di vitello arrotolato a mano con insalatina in vinaigrette con olio ai semi di zucca
Speck stagionato nella nostra cantina
Fettine di stinco di vitello marinate con salsa di tonno e insalata di puntarelle di ciccoria
Variatione di terrina di fegato grasso d'oca e pralina nel waffer con mostarde e pan brioche
Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria marinato al naturale con „baguette“ tostato
½ porzione

Minestre e primi piatti

Canederli di speck in brodo
Crema di ceci con medaglioni di astice
Canederli pressati di formaggio della Val Pusteria con insalata di cavolo cappuccio
Pappardelle di castagne al ragù di cervo
Tortelloni ripieni di patate e ricotta, erbe di montagna, pesto di rucola
Gnocchi di patate con fonduta su crema di spinaci e tartufo „Scorzone“
Orzotto di orzo biologico nostrano con tuberì della Val Pusteria e formaggio grigio della Val'Aurina

Hauptgerichte

Secondi piatti

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen knusprig gebraten mit Bratkartoffeln	24,00 €	Galletto ruspante cotto croccante in forno a carbonella con patate al forno
Brat'l vom heimischen Ziegenkitz im Steintopf serviert mit Speckkrautsalat	29,00 €	Stufato di capretto alla paesana servito in casseruola di pietra ollare con insalata di cavolo cappuccio allo speck
Milchkalbskotelette gebraten mit heimischen Zuchtpilzen und Kartoffelgratin	29,00 €	Braciola di vitello arrostita con funghi nostrani coltivati e gratin di patate
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
Entrecôte vom heimischen Rind rosa gebraten mit Kalbsmark-Trüffelkruste gratiniert auf Trüffelsauce, Kartoffelpüree und grüne Bohnen	34,00 €	Entrecôte di manzo nostrano arrosto rosato, gratinato in crosta di midollo di vitello e tartufo, in salsa tartufata, purea di patate, fagioli verdi
Für 2 Personen: „Croise“ Ente gebraten, mit Fichtenhonig-Pfefferkruste glasiert, in Sauce von Zitrusfrüchten mit typischen Beilagen garniert (40 Minuten Zubereitungszeit)	58,00 €	Per 2 persone: Anatra al forno, laccata con miele di pino mugo e pepe, in salsa di agrumi, guarnita con contorni tipici (40 minuti il tempo di preparazione)

Warme und kalte Fischvorspeisen



Antipasti e primi piatti di pesce

Mit Gewürzholz hausgeräuchertes Saiblingsfilet lauwarm serviert mit Joghurt-Wasabicreme	20,00 €	Salmerino affumicato con legna speziata, servito tiepido con salsa di yogurt e wasabi
Tartar von der Gelbflossenmarkrele „Hamachi“	24,00 €	Tartare di ricciola „Hamachi“
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
Petersilientaglierini mit Hummer	23,00 €	Taglierini di prezzemolo all'astice

Fisch-Hauptgerichte

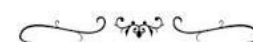


Secondi di pesce

Filet vom St.Petersfisch (Wildfang) auf Risotto von schwarzem „Venere“ Reis mit Zitronenschaum	29,00 €	Filetto di pesce S.Pietro su risotto nero „Venere“ con schiuma di limone
„Skrei“ Winterkabeljau bei Niedertemperatur gegart auf Creme von Erbsen, Salzkartoffeln und „Scorzone“ Trüffel	26,00 €	Merluzzo invernale „Skrei“ cotto a bassa temperatura su crema di piselli, patate bollite e tartufo „Scorzone“
Wolfsbarschfilet in Appulieser Kräuterbrotkruste gratiniert mit Artischocken	29,00 €	Filetto di branzino gratinato in crosta di pane pugliese con carciofi



Vegetarisch- vegetariano



Mit Naturhefe, hausgemachtes Brot und Gedeck

3,00 €

Pane fatto in casa con lievito madre e coperto