

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
Wir haben weißen Alba Trüffel, das Gramm 8,00 €		Abbiamo tartufo bianco d'Alba al prezzo grammo 8,00 €		We have white Alba truffles, €8.00 per gram.		
 Vorspeisen		 Antipasti		 Starters		
Lauwarmer Salat von Herbstrüben mit Kastanien, Nüssen und Kichererbsen		Insalata tiepida di tuberì autunnali con castagne, noci e ceci		Warm autumn turnip salad with chestnuts, nuts and chickpeas		22,00 € JH
Törtchen von heimischen Frischziegenkäse mit Apfelgelee und Radicchio-Apfelsalat		Tortino di formaggio caprino fresco e gelatina di mele con insalata di radicchio e mele		Tartlets made with local fresh goat's cheese, apple jelly and radicchio and apple salad		24,00 € BC
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, Ibrico Ham and cheese served with cream horseradish and pickled vegetables		24,00 € CJ
Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl		Testina di vitello arrotoata 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 € HKJI
Dünne Scheiben vom Milchkalbsrücken, Salat von Puntarelle und Trevisaner Radicchio, Thunfischsauce, Wachtelei		Fettine sottili di lombo di vitello, insalata di puntarelle e radicchio trevigiano, salsa di tonno, uovo di quaglia		Thin slices of milk-fed veal loin, salad of puntarelle and Treviso radicchio, tuna sauce, quail egg		26,00 € BC
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 € HK
Mit weißem Alba Trüffel 40,00 € extra für den draufgehobeltem Trüffel		Con tartufo bianco di Alba 40,00 € extra per la grattata		With white Alba truffle €40.00 extra for the shaved truffle		25,00 €
Mousse von getrüffelter Geflügelleber mit Apfel-Vogelbeerchutney und Pan Brioche		Mousse tartufato di fegatini di volatili con mostarda di mele e sorbo, accompagnato di pan brioche		Truffled chicken liver mousse with apple and rowanberry chutney and pan brioche		26,00 € AC
Terrine von der Gänseleber mit Portweingelee, Brioche und verschiedenen 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 Speckknödel in der Consommé		*Due canederli allo speck in brodo concentrato		*Two bacon dumplings in consommé		16,00 € ABCJ
Kastanienschaumsüppchen		Vellutata di castagne		Chestnut foam soup		17,00 € CJ
*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
*Schlutzkrapfen aus Boxelemehl gefüllt mit Almkäsefonduta, in Sauté von Kobis und Speck mit Petersilienschaum		*Mezzelune di pasta di carruba ripieni di fonduta di formaggio d'alpeggio al sauté di cavolo cappuccio e speck con schiuma di prezzemolo		*Half-moon shaped dumplings made from buckwheat flour filled with alpine cheese fonduta, in a sauté of cabbage and bacon with parsley foam		24,00 € AbC
*Grüne Selleriepappardelle mit Ragout von heimischem Hirsch		*Pappardelle verdi di sedano al ragù di cervo nostrano		*Green celeriac pappardelle with ragout of local venison		24,00 € A b C J
*Dünne Eierbandnudeln (Tagliolini) mit eingelegtem „Scorzzone“ Trüffel Mit weißem Alba Trüffel		*Tagliolini all'uovo al tartufo “Scorzzone” sott'olio Con tartufo bianco di Alba		*Thin egg noodles (tagliolini) with pickled Scorzzone truffles With white Alba truffle		28,00 € ABC 65,00 €
*“Ravioli del Plin“ mit Füllung von geschmorter Hirschstelze auf Creme von Pastinaken mit draufgehobeltem „Scorzzone“ Wintertrüffel		*“Ravioli del Plin” ripieni di stinco di cervo brasato, su crema di pastinaca con grattata di tartufo “Scorzzone” invernale		*Ravioli del Plin stuffed with braised venison on a cream of parsnips topped with shaved Scorzzone winter truffles		29,00 € AC

Kartoffelblattlan mit hausfermentiertem Sauerkraut, hausgeräucherte Gänsebrustscheiben serviert auf Feigen		Frittelle di patate con crauti acidi fermentati in casa,fettine sottili di petto d’oca affumicato in casa, servito su fichi		Potato pancake with home-fermented sauerkraut, home-smoked goose breast slices served on figs		24,00 €	K
 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 €	ACK
„Martini“ Freilandgans gebraten mit typischen Beilagen garniert		“S. Martino” Oca ruspante al forno guarnita contorni tipici		„Martini“ Roast free-range goose garnished with typical side dishes		42,00 €	CIJ
Lammbauernbratl mit Kartoffeln und Rübensgemüse im Steintopf serviert, dazu Speckkrautsalat		Stufato d’agnello alla paesana servito con patate e tuberí in casseruola di pietra ollare, insalata cavolo cappuccio allo speck		Lamb farmer's roast with potatoes and root vegetables, served in a stone pot, accompanied by bacon and cabbage salad		37,00 €	JK
Entbeinte Wachtel mit Steinpilz-Schüttelbrotfüllung, gebraten in Trüffelsauce mit Kastanienpüree und Trevisaner Radicchio		Quaglia disossata al forno ripiena di funghi porcini e “Schüttelbrot” in salsa di tartufo con purea di castagne e radicchio trevigiano		Boneless quail stuffed with porcini mushroom and Schüttelbrot breadcrumbs, roasted in truffle sauce with chestnut purée and Treviso radicchio		42,00 €	ABCJK
Hirschrückenfilet (Gsiesertal) rosa gebraten mit Kruste von schwarzen Trompetenpilzen in Rotweinsauce mit typischen Beilagen garniert		Lombo di cervo (Val Casies) arrosto rosato con crosta di funghi trombette nere, servito in salsa al vino rosso, guarnito con contorni tipici		Venison fillet (Gsieser Valley) roasted pink with a crust of black trumpet mushrooms in red wine sauce, garnished with typical side dishes		42,00 €	ACKJ
Filet vom „Pinzgauer“ Rind auf Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin und Gemüse		Filetto di manzo della razza “Pinzgauer” cotto alla brace con gratin di patate e verdure		Charcoal-grilled Fillet of Pinzgau beef with potato gratin and vegetables		45,00 €	A C
Fischgerichte 		Piatti di pesce		Fish dishes 			
Lauwarmer Salat von Hummer nach katalanischer Art		Insalata d’astice tiepida alla catalana		Warm Catalan-style lobster salad		35,00 €	EFJ
Hausgeräucherter Bachsaibling mit mariniertem Gemüse, Creme fraîche und Dillöl		Salmerino di torrente affumicato in casa verdure marinate, creme fraîche ed olio di aneto		Home-smoked brook trout with marinated vegetables, crème fraîche and dill oil		27,00 €	CE
*Schwarze Taglierini mit Meeresfrüchten		Taglierini neri ai frutti di mare		Black tagliolini with seafood		28,00 €	A EF
Strudel von der Lachsforelle und Haus fermentiertes Sauerkraut, Sektschaumsauce, Dillöl		Strudel di trota salmonata e crauti fermentati in casa, schiuma allo spumante, olio di aneto		Salmon trout strudel and house-fermented sauerkraut, sparkling wine foam sauce, dill oil		34,00 €	CE
Filet von der Corba rossa aus Gargano (Umberfisch) auf Holzkohl gegrillt, Melanzane Caponata/ Artischocken		Filetto di corba rossa del Gargano cotto alla brace in forno a carbonella con caponata di melanzane e carciofi		Fillet of Corba rossa from Gargano (red mullet) grilled over charcoal, melanzane caponata/artichokes		39,00 €	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 karamellisierten Äpfel, Vanillesauce und Vanilleeis		Soufflé di ricotta con mele caramellate, in salsa di vaniglia acc. di gelato di vaniglia		Ricotta soufflé with caramelised apples, vanilla sauce and vanilla ice cream		16,00 €	BCI
Für 2 Personen: Warmer Marillenstrudel mit Vanillesauce und Tonkabohneneis		Per 2 persone: strudel caldo di albicocche con salsa di vaniglia e gelato di fava Tonka		Serves 2: Warm apricot strudel with vanilla sauce and tonka bean ice cream		32,00 €	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 €
Geehrte Gäste, wir verwenden auch Tiefkühlprodukte teils von unseren Lieferanten sowie eigene Produktion schockgefroren auf der Speisenkarte 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!		ABCG
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.		

Gluten	Eier	Milch	Erdnuss	Fisch	Krebstiere	Lupinen	Schalenfrüchte	Sulfite	Sellerie	Senf	Sesam	Soja	Weichtiere
A Glutine Gluten	B Uova Eggs	C Latte Milk	D Arachidi Peanuts	E Pesce Fish	F Crostacei Crustaceans	G Lupini Lupin	H Frutta a guscio-nuts	I Solfiti Sulfite	J Sedano Celery	K Senape Mustard	L Sesamo Sesam	M Soia Soybeans	N Molluschi Molluscs

