

Lassen Sie Sich überraschen!
Wir servieren Ihnen ein Degustationsmenü
mit 4 Gängen ab 2 Personen,
75,00 € pro Person



Menü degustazione
di 4 portate a sorpresa
partendo da minimo 2 persone,
75,00 € a persona

Vorspeisen

- Salat von „Pusterer“ Herbstrüben, Kastanien und Nüssen mit Kürbiskernöl
- Frischziegenkäsetörtchen mit Tomatengelee, „Datterino“ Tomaten/ Oliven/ Kapern/ Pesto
- Dünne Scheiben vom Kalbskopf mit Salat von „Datterino“ Tomaten, rote Zwiebeln und Ahrntaler Graukäse vom Moarhof
- Speck im hauseigenem Keller gereift mit eingelegtem Gemüse, Pilzen und Kren
- Kaninchenrückengalantine in dünne Scheiben geschnitten und mariniert mit Salat von Puntarelle mit Parmesansplittern
- Terrine von der Gänseleber mit verschiedenen Chutneys und Brioche
- Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind natur mariniert mit Salzbuttermilch und getoastetem Baguette
- ½ Portion

- 16,00 € Insalata di tuberi della Val Pusteria, castagne e noci con olio ai semi di zucca
- 16,00 € Tortino di formaggio caprino fresco con gelatina di pomodori/pomodori „Datterino“/olive/capperi/pesto
- 18,00 € Fettine sottili di testina di vitello tiepida con insalata di pomodori „Datterino“, cipolla rossa e formaggio grigio della Val'Aurina del Maso Moarhof
- 16,00 € Speck stagionato nella nostra cantina con verdure sott'olio, funghi sott'olio e rafano
- 24,00 € Galantina di sella di coniglio tagliata a fettine sottili marinati con insalata di puntarelle e scaglie di parmigiano
- 29,00 € Terrina di fegato grasso d'oca bio con mostarde e pan brioche
- 26,00 € Tartare di manzo „Sprinzen“ della Val Pusteria marinato al naturale con burro salato e „baguette“ tostato
- 17,50 € ½ porzione

Suppen und warme Vorspeisen

- Kastanienschaumsüppchen mit Pusterer Tirtl
- Zwei Kalbsleberknödel in der Consommé
- Pusterer Schlutzkrapfen mit Steinpilz-Topfenfüllung mit geschmolzener Almbutter und geriebenem Almkäse
- Pusterer Kaspressknödel mit Krautsalat
- Ravioli gefüllt mit Kastanien und Büffelricotta auf Kastaniencreme
- „Kamut“ Pappardelle mit Hirschragout
- Eierbandnudeln (Taglierini) mit „Scorzzone“ Trüffel
- Frittierte Zucchini Blüten gefüllt mit Büffelricotta- und Mozzarella auf Tomatensauce
- Rucola Cavatelli mit Ragout von Meeresfrüchten

Minestre e primi piatti

- 14,00 € Vellutata di castagne con „tirtl“ (frittella) Pusterese
- 14,00 € Due canederli di fegato di vitello in brodo concentrato
- 18,00 € Mezzelune pusteresi ripieni di funghi porcini e ricotta al burro fuso di malga e formaggio d'alpeggio grattugiato
- 16,00 € Canederli di formaggio Pusteresi pressati con insalata di cavolo cappuccio allo speck
- 20,00 € Ravioli ripieni di castagne e ricotta di bufala su crema di castagne
- 18,00 € Pappardelle di „Kamut“ al sugo di cervo
- 28,00 € Taglierini all'uovo con tartufo „Scorzzone“
- 18,00 € Fiori di zucca fritti, ripieni di ricotta e mozzarella di bufala su salsa al pomodoro
- 20,00 € Cavatelli di rucola ai frutti di mare

Hauptgerichte

- Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Kräuterkartoffeln 24,00 €
- Milchkalbskotelette gebraten mit Herbstpilzen (Herrenagelen) und Kartoffelpüree 29,00 €
- Heimisches Lambrat im Steintopf serviert mit mitgeschmortem Wurzelgemüse und Kartoffeln, dazu Speckkrautsalat 29,00 €
- Hirschrückenfilet rosa gebraten in Rotweins-Cassis-Sauce mit typischen Beilagen garniert 34,00 €
- Entrecôte vom „Sprinzen“ Rind auf Holzkohle im „Josper“ Ofen gegrillt mit Kartoffelgratin und Artischocken 34,00 €
- Für 2 Personen:** „Croise“ Ente im ganzen gebraten mit Fichtenhonig-Pfefferkruste glasiert in Sauce von Zitrusfrüchten, Rübengemüse, Sellerieknollenpüree 62,00 €

Secondi piatti

- Galletto ruspante cotto alla brace in forno a carbonella con patate alle erbette
- Braciola di vitello da latte arrostita con funghi (finferle) e purea di patate
- Stufato d'agnello nostrano con tuberí e patate accompagnato con insalata di cavolo cappuccio allo speck
- Lombo di cervo arrosto rosato, su salsa al vino rosso, insaporita con ribes nero guarnito con contorni tipici
- Entrecôte di manzo „Sprinzen“ cotto alla brace in forno a carbonella „Josper“ con gratin di patate e carciofi
- Per 2 persone:** anatra „Croisè“ intera al forno, laccata con miele di pino mugo e pepe, in salsa di agrumi, verdure di tuberí e purea di sedano rapa

Fisch-Vorspeisen



- Lauwarm geräuchertes Saiblingsfilet (Fischzucht Schiefer Passeiertal) Joghurt-Wasabikreme/eingelegte Steinpilze/mariniertes Gemüse 20,00 €
- Frittierte Sardinen gefüllt mit roten Zwiebeln und Ricotta auf Creme von Büffelricotta und-Mozzarella 20,00 €
- Lauwarm gemischte Fischvorspeise: Gedämpfte Meeresfische, Meeresfrüchte, Krustentiere und Gemüse mit Olivenöl und Zitrone 28,00 €

Antipasti e primi di pesce

- Filetto di salmerino tiepido affumicato (allevamento Schiefer Val Passiria) su crema di yogurt e wasabi/funghi sott'olio, verdure marinate
- Sarde fritte, ripiene di cipolla rossa e ricotta, su crema di ricotta e mozzarella di bufala
- Antipasto tiepido di mare al vapore: pesci di mare, frutti di mare, crostacei e verdure con olio d'oliva e limone

Fisch-Hauptgerichte



- Rotbarbenfilets in Sauté von „Frigitelle“ Peperoni und Calamari 29,00 €
- Jakobsmuscheln auf Creme von Topinambur mit „Scorzone“ Trüffel 29,00 €
- Wolfsbarschfilet (Bio Zucht) auf Holzkohle gegrillt nach mediterraner Art mit Kartoffelcips 32,00 €

Secondi di pesce

- Filetti di triglie in Sauté di frigitelle e calamari
- Cappesante su crema di topinambur con tartufo „Scorzone“
- Filetto di branzino (allevamento bio) cotto alla brace in forno a carbonella alla mediterranea con cips di patate

Mit Naturhefe, hausgemachtes Brot und Gedeck

Vegetarisch-vegetariano



3,00 €

Pane fatto in casa con lievito madre e coperto
