Kalte Vorspeisen - Antipasti - Cold starters

Klassisches Rindstatar mit gesalzener Butter und getoastetem Baguette

Tartar di manzo con burro salato e baguette croccante

Classic beef tartare with salted butter and toasted baguette

€uro 28,00

Hirschcarpaccio mit eingelegten Shiitake Pilzen und Wildkräuter

Carpaccio di cervo con funghi Shiitake marinati ed erbe selvatiche

Venison carpaccio with marinated Shiitake mushrooms and wild herbs

€uro 24,00

Südtiroler Räucherteller mit Almkäse und eingelegten Gemüse

Piatto affumicato dell'Alto Adige con formaggio di malga e verdura sott'olio

Typical plate of South Tyrol with alp cheese and vegetables

€uro 20,00

Suppen - Minestre – Soups

Krustentiercremesuppe mit gebratenen Garnelen und Krabbenbrot

Vellutata di crostacei con gamberi arrostiti e nuvole di drago

Crayfish cream soup with roasted shrimps and prawn cracker

€uro 18,00

Wildessenz mit Wurzelgemüse und Milzschnitte

Essenza di selvaggina con tuberi e fettine di milza

Essence of venison with root vegetables and spleen slice

Euro 16,00

Gedeck und Brot – Pane e coperto €uro 3,00 - Cover charge and bread € 3,00
Die Preise enthalten Steuern und Service – I prezzi comprendono tasse e servizio - Prices include VAT and service
Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet – All'occorrenza vengono usati prodotti surgelati - If necessary frozen products are used
Sollten Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung mit.
Wir erteilen Ihnen gerne genaue Auskünfte.
Se certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, Vi chiediamo di comunicarcelo al momento dell'ordinazione.
Saremo lieti di fornire ulteriori informazioni.
If certain substances or products cause allergies or intolerances, please inform our staff when order. They will be glad to give you detailed information.

Warme Vorspeisen - Primi piatti - First courses

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Almkäse und brauner Butter

"Schlutzer" fatti in casa con formaggio di malga e burro fuso

Homemade "Schlutzer" with mountain cheese and brown butter

Euro 19,00

Tortelloni mit Parmigiano Reggiano gefüllt auf Spinatcreme und weißer Trüffel

Tortelloni ripieni con parmigiano reggiano su crema di spinaci e tartufo bianco

Tortelloni filled with parmigiano reggiano on spinach cream and white truffle

Euro 32,00

Supplement frischer weißer Trüffel €14,00 pro Gramm

Supplemento tartufo bianco fresco €14,00 al grammo

Supplement fresh white truffle €14,00 per gramme

Ravioli mit Artischocken gefüllt auf Erbsencreme, Fenchel und Garnelen

Ravioli ripieni di carciofi su crema di piselli, finocchi e gamberi

Ravioli filled with artichokes on pea cream, fennel and shrimps

Euro 24,00

Fischgericht - Piatto di pesce - Fish

Saibling auf Selleriecreme, grüner Apfel und Buttermilch

Salmerino su crema di sedano, mela verde e latticello

Char on celery cream, green apple and buttermilk

Euro 34,00

Ombrina auf Kürbis, Quinoa und Curryschaum

Ombrina su zucca, quinoa e schiuma di curry

Ombrina on pumpkin, quinoa and curry foam

Euro 36,00

Gedeck und Brot – Pane e coperto €uro 3,00 - Cover charge and bread € 3,00

Die Preise enthalten Steuern und Service – I prezzi comprendono tasse e servizio - Prices include VAT and service

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet – All'occorrenza vengono usati prodotti surgelati - If necessary frozen products are used

Sollten Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung mit.

Wir erteilen Ihnen gerne genaue Auskünfte.

Se certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, Vi chiediamo di comunicarcelo al momento dell'ordinazione.

Saremo lieti di fornire ulteriori informazioni.

If certain substances or products cause allergies or intolerances, please inform our staff when order. They will be glad to give you detailed information.

Vegetarisches - Vegetariano – Vegetarian

Schwarzpolentaknödel
mit Taleggio gefüllt auf Rotkohl und Nussbutterschaum

Canederli di grano saraceno
ripieni con taleggio su cavolo rosso e schiuma di burro nocciola

Buckwheat dumpling
filled with taleggio on red cabbage and brown butter foam

euro 19,00

Fleisch - Carne – Meat

Rindsfilet auf Trüffelmousseline, Wilder Brokkoli und Lagreinessigjus

Filetto di manzo su mousseline al tartufo, broccoli e jus all'aceto di lagrein

Beef fillet on truffle mousseline, Broccoli and Lagrein vinegar jus

euro 40,00

Gemischtes Gekochtes mit Bouillongemüse und Salsa verde

Bollito misto con Bouillon di verdure e salsa verde

Mixed boiled with bouillon vegetables and salsa verde

euro 38,00

Hirschrücken auf Schwarzwurzeln, Rosenkohl und Wacholderjus

Sella di cervo su salsefrica nera, cavoletti di Bruxelles e jus al ginepro

Saddle of venison on black salsify, Brussels sprouts and Juniper jus

euro 38,00

Auf Wunsch servieren wir das Gericht auch auf 2 Tellern und berechnen dafür 70% des angegebenen Preises pro Person.
Su richiesta serviamo le nostre pietanze su due piatti, calcolando il 70% del prezzo indicato a persona.
On request we also serve the dish on 2 plates and charge 70% of the indicated price per person.

Gedeck und Brot – Pane e coperto €uro 3,00 - Cover charge and bread € 3,00
Die Preise enthalten Steuern und Service – I prezzi comprendono tasse e servizio - Prices include VAT and service
Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet – All'occorrenza vengono usati prodotti surgelati - If necessary frozen products are used
Sollten Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung mit.
Wir erteilen Ihnen gerne genaue Auskünfte.
Se certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, Vi chiediamo di comunicarcelo al momento dell'ordinazione.
Saremo lieti di fornire ulteriori informazioni.
If certain substances or products cause allergies or intolerances, please inform our staff when order. They will be glad to give you detailed information.

Desserts

Kastanienmousse
mit eingelegten Birnen

Mousse di castagne
con pere marinati

Chestnut mousse
with marinated pears

€uro 16,00

***

Kokosnussparfait
mit Mango und Malibuespuma

Parfait al cocco
con mango ed espuma al malibu

Coconut parfait
with mango and malibu espuma

€uro 16,00

Käse - Formaggi - Cheese

Auswahl regionaler und italienischer Käsesorten
mit verschiedenen Chutneys

Scelta di formaggi regionali ed italiani
con chutney's

Assorted South Tyrolean and Italian cheese
with chutney
€uro 18,00

Kuchen - Torta - Cake

Apfelstrudel im Mürbteig gebacken
mit Schlagrahm

Strudel di mele
con panna montata

Homemade apple strudel
with whipped cream
€uro 8,00

Sachertorte des Hauses
mit Schlagrahm

Torta sacher fatta in casa
con panna montata

Homemade sacher
with whipped cream
€uro 8,00