

UNSERE VORSPEISEN

Ziegenfrischkäse-Mousse

in Gewürztraminer-Gelee, mit Rote Bete-Salat und Vinschger Paarl-Brot

€ 11,00

Gegrillter Oktopus

auf Erbsen-Minz-Creme, Kartoffel-Confit mit Thymian

€ 14,00

Südtiroler Brettljause

Tisner Speck, Rindsgeselchtes und Kaminwurz mit Almkäse, Kren und Gewürzgurken

€ 13,00

Tartar mit Südtiroler Aromen

von Hand geschnittenes Rinderfilet mit Schnittlauch, Bergzwiebeln, Rote Bete und Schüttelbrot

€ 15,00

heiß & kräftig

Aus dem Meer und aus der Erde

Garnelen-Knödel in feiner Steinpilz-Consommé

€ 9,00

Vinschger Brotsuppe

Schwarzbrot-Bouillon mit Kartoffeln, Streifen vom Tisner Speck und Lauch

€ 9,00

Gulaschsuppe

leicht scharf

€ 9,00

UNSERE TEIGWAREN

hausgemacht & kreativ

Rosmarin-Bandnudeln

mit Butternuss-Kürbis, Balsamico und einem Hauch von Mandelmilch

€ 11,50

Gnocchi von Pustertaler Kartoffeln

mit Fonduta vom Passeirer Edelschimmelkäse, Granatapfel und Kastanien

€ 12,50

Schüttelbrot-Maccheroncini

mit Ragout vom Wildhasen und Knollensellerie-Chips

€ 13,50

Teigtaschen

gefüllt mit Bauchspeck und Wirsing, serviert mit Walnüssen, Schnittlauch und geschmolzener Butter

€ 14,00



DIE HAUPTSPEISEN

regional & authentisch

Südtiroler Schlacht-Teller

Hirschwurst, Rippe und gepökelte Schweinebacke mit Vinschger Sauerkraut und Buchweizenknödel mit Bauchspeck € 19,00

Geschmorte Lammstelze

auf Artischocken-Kartoffel-Püree, Mirepoix vom Röstgemüse und Popcorn mit Knoblauch, Öl und Chilli € 23,00

Rosa Rehrücken

bei Niedrigtemperatur gegart, mit Wacholderjus, Karottencreme und Waldpilz-Päckchen € 26,00

Medaillon vom Rinderfilet

mit Trentingrana-Kruste, Kartoffeltörtchen und gebratenen Artischocken mit Knoblauch und Majoran € 28,00

UNSERE DESSERTS

köstlich & jede Kalorie wert

Kastanien-Mousse

an Kakisauce mit Tahiti-Vanille und Mürbteig-Keks

€ 8,50

Sacher 2.0

Brownie mit Zartbitterschokolade-Creme, Aprikosen und Mascarpone-Sauce

€ 9,00

Weihnachts "Kugl"

Schokolade-Bällchen gefüllt mit Lebkuchen-Creme in Bratapfel-Karamell Coulis

€ 9,00

Verkostung von ausgesuchtem Käse

serviert mit Feigen und Birnen Mostarda aus Mantua

€ 12,00

