

## UNSERE VORSPEISEN / I NOSTRI ANTIPASTI

Klein & fein / piccoli ma sfiziosi

Artischocken-Mousse

in Petersilien-Gelee mit Sardellen-Creme und Haselnuss-Erde

Mousse di carciofi in gelatina di prezzemolo con crema di acciughe e terra di nocciole

€ 12,00

Stockfischcreme

mit Kartoffel-Chips und Rote Zwiebel Variation

Cremoso di Baccalà con chips di patate e variazione di cipolla rossa

€ 14,00

Südtiroler Brettjause

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

Antipasto tirolese speck di Tesimo, manzo e salsiccia affumicata, formaggio d'alpeggio, rafano e cetriolini

€ 14,00

Tartar Nizza

von Hand geschnittenes Rindfleisch mit Bergzwiebeln, Zuckerschoten, Viola Kartoffeln und Wachtel-Ei

Tartare alla nizzarda manzo tagliato a coltello, cipolla di montagna, taccole, patate viola,

uovo di quaglia ed emulsione di acciuga

€ 15,00





## heiß & kräftig / calde & sostanziose

Alpen Bouillabaisse  
Alpine Fischsuppe mit knusprigem Gemüse  
Bouillabaisse di montagna zuppa di pesce di montagna con verdure croccanti € 14,00

Brot und Weinsuppe  
Vinschger Schwarzbrot-Knödel in Weißwein-Suppe  
Pane e vino  
canederli di pane nero della Val Venosta con zuppa di vino € 9,50

Gulaschsuppe  
leicht scharf  
Zuppa di gulasch  
leggermente piccante € 9,50

## UNSERE TEIGWAREN / LE NOSTRE PASTE FRESCHE hausgemacht & kreativ / fatte in casa & creative

Quinoa Risotto mit Parmesan-Creme, sautierten Waldpilzen und Petersilien-Schwamm  
Risotto di quinoa con crema di parmigiano, funghi misti saltati e spugna di prezzemolo € 12,50

Gnocchi von Pustertaler Kartoffeln mit Tisner Speck, Lauch und Schüttelbrot  
Gnocchi di patate pusteresi saltati con speck di Tesimo, porro e pane di segale € 13,00

Bandnudeln mit Reh-Ragout und Topinambur Chips  
Tagliatelle festonate con ragù di capriolo e chips di topinambur € 14,00

Teigtaschen gefüllt mit geschmorter Rindswange, Lakritzen-Soße und Schwarzenstein-Käse  
Ravioli ripieni con guancia di manzo brasata, salsa alla liquirizia e formaggio Sasso Nero € 14,00





## DIE HAUPTSPEISEN / I SECONDI PIATTI

regional & authentisch / locali & autentici

Geschmorter Seeuteufel mit Thymian, Kartoffel-Törtchen, Taggiasca Oliven und Kapernfrüchten  
Coda di rospo in umido profumata al timo con tortino di patate, olive taggiasche e capperi € 25,00

Südtiroler Schlacht-Teller  
Hirschwurst, Rippe und geselchte Schweinebacke mit Vinschger Sauerkraut und Buchweizenknödel mit Bauchspeck  
Piatto del contadino  
Salsiccia di cervo, puntina croccante, guancia di maiale, crauti e canederlo di grano saraceno e pancetta € 21,00

Medaillon vom Rinderfilet  
mit Gänseleber-Trüffelkruste und sautiertem Wurzelgemüse mit Rosmarin-Duft  
Medaglione di filetto di manzo in crosta di foie gras e tartufo con dadolata di verdure al rosmarino € 30,00

Lammkarree  
in Thymiankruste mit mariniertem Radicchio, Kürbis und Himbeer-Portwein Soße  
Carré di agnello in panure di timo con radicchio marinato, zucca al forno e salsa ai lamponi e Porto € 28,00

Ossobuco und Wange vom Hirsch  
niedergegart mit Latschenkiefer-Kartoffelpüree und Gemüse-Chips  
Ossobuco e guancia di cervo cotte a bassa temperatura con purè di patate al pino mugo e chips di verdure € 27,00





## UNSERE DESSERTS / I NOSTRI DESSERT

köstlich & jede Kalorie wert / deliziosi...ogni caloria merita

- Offener Apfelstrudel  
marinierter Apfel, Trockenfrüchte Crumble, grüner Apfel-Soße, Vanille-Eis und Latschenkiefer Marshmallow  
Strudel aperto  
mele croccanti marinate, crumble di frutta secca, salsa mela verde, gelato alla vaniglia e marshmallow al pino mugo € 9,00
- Schwarzwälder 4.0  
Brownie, Sauerkirsch-Mousse, Sahnecreme der Tonka Bohne  
Foresta nera 4.0  
brownie, mousse all'amarena e crema di panna alla fava Tonka € 9,00
- Weihnachts "Kugl"  
Schokolade-Kugel gefüllt mit Kokosnuss-Creme auf mariniertem Ananas Carpaccio  
"Kugl" di Natale  
sfera di cioccolato fondente ripiena con crema al cocco su carpaccio di ananas € 9,00
- Verkostung von ausgesuchtem Käse serviert mit Feigen und Birnen Mostarda aus Mantua  
Degustazione di formaggi d'autore servito con mostarda di pere e fichi di Mantova € 12,00

