

## Unsere Vorspeisen ...klein & fein

### Geröstete Brokkoli (E,G,H)

mit Carbo-Eggemoa-Käse, Quittenkompott und Pekannüssen

16 €

### Salat aus Berglinsen und Kürbis (A,G,F)

mit gerösteten Zwiebeln, Toastbrot und Schokoladenboden

14 €

### Zweifach gekochte Tintenfischtentakel (G,R)

mit Blumenkohlcreme, Zitrusfruchtgel und Safran-Puffreis

17 €

### Tartar vom Südtiroler Rind (A,C,G,M)

mit Whisky-Zabaione-Creme, Radieschen, Alpenbutter (Knollhof) und Toastbrot

19 €

## Unsere Vorspeisen ...heiß & kräftig

### Vinschger Brotsuppe (A, L)

mit Steinpilzconsommé

11 €

### Linsen- und Kastaniensuppe (A,C,F,G,L)

mit Cotechino (würzige italienische Schweinerohwurst)

12 €

## Pasta & Co. ...einfach hausgemacht

### Rote-Bete-Gnocchi (A,C,G)

mit weißer Rübe, Bierpulver und Meerrettich

15 €

### Schüttelbrot-Lasagnetta (A,C,G,L)

mit Graukäse (Käserei Algund), Spinat und knusprigen Zwiebeln

16 €

### Quadratische Spaghetti (A,B,C,D,G,L,M,R)

mit mariniertem Passeirer Bachsaibling und Latschenkieferschnaps

16 €

### Mezze maniche (A,C,G,L)

mit Ochsenchwanzragout (Italien), Trentingrana-Fondue und knusprigen Topinambur

16 €

### Gefüllte Ravioli (A,C,G,L)

Tagine aus Lammfleisch (Wales) mit Butter (Südtirol), Salbei und Zitrone

16 €

## Unsere Hauptspeisen ...kreativ & authentisch

**Tempeh von der Sojabohne (A,F,E,H,N)**  21 €

mit Mandarinentglasur, gebratenem Radicchio und Walnusssoße

**Seeteufel (D)** 28 €

im Kartoffelmantel mit gebratenem Saisonsgemüse

**Gemischtes gekochtes Fleisch (M)** 28 €

Hähnchenkeule, Cotechino, Kalbszunge, Rindfleisch, (Italien) "Salsa Verde" und Gemüse

**Rinderfilet (Uruguay grain) (A,C,G,F)** 36 €

in Trüffelkruste mit Kartoffel-Baumkuchen und gebratenem Gemüse

**Lendenstück vom neuseeländischen Hirsch (C,G,L,O)** 33 €

gegrillt mit Zirbelkiefer, sautierten Rüben und Kräuterseitlingen

## Unsere Desserts ...köstlich & jede Kalorie wert

**Waldhonig-Mousse (A,C,E,F,G,H,N)** 14 €

mit herzhaftem Sbrisolona-Kuchen, Caraibe-Zartbitterschokolade und gerösteten Macadamianüssen

**De-Strudel (A,C,E,G,H,N)** 14 €

Pinienkernteig, karamellisierte Äpfel, grünes Apfelgel, Vanillesoße, getrocknete Zibibbo-Muskattrauben, Zimteis

**Monte Bianco (A,C,E,L,G,H,F,N)** 14 €

Biskuit, Chantilly und Kastanienbavarois, Baiser, kandierte Kastanien

## Verkostung von ausgesuchtem Käse

Chocobert Weißschimmel-Käse aus Ziegenmilch mit Zartbitter-Schokolade

Fienoso Kuhrohmlch, im Barrique und mit Bergwiesenheu gereift

Bergnelke Bio Ziegen-Kuhrohmlch, im Bunker gelagert

DeVin Schnittkäse veredelt mit Wein und Trester vom Lagrein

Golden Gel ® Blauschimmel-Käse, gereift mit Süßweintrestern

serviert mit Feigen und Birnen Mostarda aus Mantua 17,50 €

## Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

### Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, Weichtiere und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

**Sollte einer oder mehrere der angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit.**

**Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos!**

\*Bei Bedarf werden auch tiefgekühlte Zutaten verwendet.

### Legende der Allergene



**A** Gluten



**B** Krebstiere



**C** Eier



**D** Fisch



**E** Erdnüsse



**F** Sojabohnen



**G** Milch von Säugetieren



**H** Schalenfrüchte



**L** Sellerie



**M** Senf



**N** Sesamsamen



**O** Schwefeldioxid und Sulfite



**P** Lupinen



**R** Weichtiere