

## Kalte Vorspeisen/Antipasti

<i>Fingerfoodvariation A-B-C-D-G-I-J-N</i> <i>Variazione Fingerfood</i>	14,80 €
<i>Argentinsische Garnelen auf Zucchini Carpaccio mit Ratatouille Dressing D</i> <i>Code di gamberi argentini su carpaccio di zucchine e dressing di ratatouille</i>	16,20 €

## Suppen/Minestre

<i>Tiroler Gerstensuppe mit Schweinshaxe A</i> <i>Zuppa d'orzo alla tirolese con stinco di maialino</i>	6,00 €
--	--------

## Warme Vorspeisen/Primi piatti

<i>Gewürztraminer Risotto mit hausmariniertem Lachs G-D</i> <i>Risotto al Gewürztraminer con salmone marinato in casa</i>	16,00 €
<i>Hausgemachte Kartoffelnocken nach mediterraner Art A-C-G</i> <i>Gnocchi di patate fatti in casa alla mediterranea</i>	13,00 €
<i>Hausgemachte Topfen Ravioli mit Bresaola A-C-G</i> <i>Ravioli di ricotta fatti in casa con bresaola</i>	16,00 €
<i>Laugenknödel auf Wildragù A-C-G</i> <i>Canederli di pane Laugen con ragù di selvaggina</i>	13,00 €

## Weinempfehlung/Vino consigliato

<i>Barthenau V. San Michele 2014 Pinot Bianco/ Weissburgunder</i>	4,70 €
---	--------

## Fisch Gerichte/Pesce

Wolfsbarschfilet auf Kräuterrisotto G-D 19,80 €  
Filetto di branzino su risotto alle erbette fresche

## Hauptspeisen/Secondi piatti

Tagliata vom Hirsch auf Blaukraut 28,00 €  
Tagliata di cervo su cappucci rossi

Tagliata vom Nebraska Stier auf Zupfsalat und Parmesan A-G 22,80 €  
Tagliata di toro del Nebraska su misticanze e scaglie di grana

Lammfilets in Blauburgundersauce auf buntem Gemüse A-G 21,00 €  
Filetti d'agnello in salsa al Pinot Nero su verdure miste

Rinderfiletsteak in grüner Pfeffersauce mit Reis Pilaw A-G 27,00 €  
Filetto di manzo in salsa al pepe verde con Riso pilaf

Kalbsfilet mit Steinpilze Sauce auf Kartoffelpüree 23,00 €  
Filetto di vitello con salsa ai porcini su purè di patate

Spanferkelfilet auf Sauerkraut und Speckknödel A-C-G 17,40 €  
Filetto di maialino su crauti brasati e canederli di speck

## Weinempfehlung/ Vino consigliato

Steinraffler Lagrein 2014 J.Hofstätter 5,30 €

## Dessert

*Bis aus Haselnusstrüffel und Espressomousse A-C-G* 7,40 €  
*Bis di tartufo alle nocciole e mousse all'espresso*

*Hausgemachtes Tages Sorbet* 7,60 €  
*Sorbetto del giorno fatto in casa*

*Kastanienpraline auf Kaki Püree G* 7,80 €  
*Pralina di castagne su purè di cachi*

*Profiteroles mit Schokoladesauce und Vanille Eis A-C-G* 8,40 €  
*Profiterole con salsa al cioccolato e gelato di vaniglia*

*Kaffee Gourmet A-C-G* 5,80 €  
*Caffè Gourmet*

*Zimteis in Glühweinsauce C-G* 6,00 €  
*Salsa al vin brûlé con gelato alla cannella*

## Weinempfehlung/Vino consigliato

*Gewürztraminer Vendemmia tardiva 2015 J.Hofstätter* 5,50 €