

Kalte Vorspeisen/Antipasti

Fingerfoodvariation A·B·C·D·G·I·J·N 14,80 €
Variazione Fingerfood

Gebratener Entenbrustschinken mit Selleriesalat G·C 15,20 €
Prosciutto di petto d'anatra arrosto con insalata di sedano

Suppen/Minestre

Tiroler Gerstensuppe mit Schweinshaxe A 6,00 €
Zuppa d'orzo alla tirolese con stinco di maialino

Warme Vorspeisen/Primi piatti

Risotto mit Steinpilze und Südtiroler Markenspeck G 16,00 €
Risotto con porcini e speck altoatesino

Bis aus hausgemachten Quark und Wild Ravioli A·C·G 12,00 €
Bis di ravioli con ricotta e selvaggina fatti in casa

Eierbandnudeln mit Hirschragù A·C·G 12,00 €
Tagliatelle all'uovo con ragù di cervo

Spaghetti aus Kamut Mehl nach mediterraner Art mit Burrata A·C·G 13,30 €
Spaghetti alla farina di Kamut alla mediterranea con burrata

Weinempfehlung/Vino consigliato

Barthenau V. San Michele 2014 Pinot Bianco/ Weissburgunder 4,70 €

Fisch Gerichte/Pesce

Steinbutt Filet auf Kräuter Risotto G-D 20,00 €
Filetto di rombo su risotto alle erbeffe fresche

Hauptspeisen/Secondi piatti

Tagliata vom Hirsch auf Blaukraut 26,00 €
Tagliata di cervo su cappucci rossi

Geschmorte Kalbswangen auf Butternudeln A-C-G 19,20 €
Guancette di vitello brasate su pasta all'uovo

Lammfilets auf buntem Gemüse A-G 21,00 €
Filetti d'agnello su verdure miste

Rinderfiletsteak an Blauburgunder Sauce mit Reis Pilaw A-G 27,00 €
Filetto di manzo in salsa al Pinot Nero con Riso pilaf

Spanferkel Medaillons in Pfeffersauce mit Kartoffelpüree A-G 18,50 €
Medaglioni di maialino in salsa al pepe con purè di patate

Weinempfehlung/ Vino consigliato

Steinraffler Lagrein 2014 J.Hofstätter 5,30 €