



Antipasti

***Mangold - Getreidelaiabchen auf Salatbeet
mit pikantem Kirschchutney***

Polpetta di bietola e cereali su letto d'insalata
con chutney piccante di ciliegie

15,50

Grillgemüse

mit gebackenem Ei und Basilikum

Verdure alla griglia con uovo fritto e basilico

15,00

Tatar vom heimischen Rind

mit hausgemachtem Brioche und Butter

Tartara di manzo nostrano
con brioche fatta in casa e burro

19,00

Grüne Blattsalate mit „Kirnig“ Shitakepilzen

dazu gegrillter Brie und Joghurtdressing

Misticanza di insalate con funghi Shiitake "Kirnig" di Aldino
formaggio Brie alla griglia e salsa allo yogurt

16,50

Suppe

Kräutercremesuppe mit Blätterteigstange

Crema alle erbe con sfogliatelle

9,00

Speckknödelsuppe

Canederli allo speck in brodo

9,00

Antipasti

Brodo



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Kartofel - Topfengnocchi mit Kräuterpesto und Brokkoliröschen

Gnocchi di ricotta con pesto alle erbe e cimette di broccoli
15,50

Erbsenrisotto mit Burrata vom Milchhof Brixen und gerösteten Erbsen

Risotto ai piselli con Burrata di Bressanone e piselli croccanti
15,50

Brennesselravioli mit Steinpilzfüllung und Kräutercreme

Ravioli all'ortica ripieni di porcini con crema alle erbe
16,00

Hausgemachte Pappardelle mit Wildragout vom Revier Lajen

Pappardelle fatte in casa con ragù di selvaggina della caccia di Laion
15,50



Hauptspeisen

Secondi piatti

Käsekroketten mit grüner Kräutersauce und grünem Salat

Crocchette di formaggio con salsa alle erbe verdi ed insalata verde
16,00

Schwarzplentene Kasnocken auf Krautsalat

Canederli di grano saraceno con formaggio su insalata di cappuccio
17,50

Schweinefilet mit Kräuterkruste auf grünem Risotto

Filetto di maiale in crosta alle erbe con risotto verde
22,00

Gebratener Psairer Saibling auf Erbsenpüree und Gemüse

Salmerino della Val Passiria
con purea ai piselli e verdure
25,00

Rindertomahawk für 2 Personen mit Beilagen

Tomahawk di manzo
per 2 Persone con contorni
79,00



Nachspeisen

Dolci

Sorbetvariation

Variatione di sorbetti

9,00

Topfen -Kirschschnarrn mit Kompott

“Schmarrn“ alla ricotta con ciliege e composta

11,50

Panna Cotta mit schwarzem Johannisbeersorbet

Panna cotta con sorbetto di ribes nero

8,50

Früchtesüppchen mit Sauerrahmmousse

Frullato di frutta con mousse di panna agra

9,00

Mousse von der Bio-Karuna-Schokolade aus handwerklicher Herstellung in Klausen

Mousse al cioccolato biologico “Karuna” artigianale di Chiusa

9,50