



Antipasti

Antipasti

***Gemüse - Getreidelaiabchen auf Salatbeet
mit Erdbeer-Rhabarber Chutney***

Polpettine di verdure e cereali su insalata mista
con mostarda di fragole e rabarbaro
15,50

***Gebratener Psairer Saibling
auf Fenchel Salat***

Salmerino della Val Passiria
su insalata di finocchio
16,00

Grillgemüse

mit Mozzarella vom Milchhof Brimi und Basilikum

Verdure grigliate
con mozzarella Brimi di Bressanone 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

Kalbscarpaccio

auf marinierten Kartoffelscheiben mit Rotweinreduktion

Carpaccio di vitello
su patate marinate e riduzione al vino rosso
16,50

Suppe

Brodo

Spinatcremesuppe mit Räucherforellennocke

Crema di spinaci con gnocchetto alla trota affumicata
9,00

Concomme mit Kalbscarpaccio und Pesto

Consomme con carpaccio di vitello e pesto
9,00



Warme Vorspeisen

Primi piatti

***Kartoffel - Topfengnocchi mit Kräuterpesto
und „Kirnig“ Shitakepilzen aus Aldein***

Gnocchi di patate e ricotta con pesto alle erbe
e funghi shitake "Kirnig" di Aldino

15,50

Safranrisotto mit getrockneten Tomaten und Burrata

Risotto allo zafferano con pomodori secchi e burrata

15,50

***Ravioli mit Füllung con der Kalbsstelze
und Rotweinreduktion***

Ravioli farciti con stinco di vitello
con riduzione di vino rosso

15,50

Hausgemachte Pappardelle mit Wildragout vom Revier Lajen

Pappardelle fatte in casa con ragù di selvaggina della caccia di Laino

15,50



Hauptspeisen

Secondi piatti

Schweinefilet mit Kräuterkruste auf grünem Risotto

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

Schwarzplentene Kasnocken auf Krautsalat

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

Kalbssteak in Butter und Salbei mit Ofenkartoffeln und Gemüse

Sella di vitello in burro e salvia
con patate al forno e verdure
26,50

Psairer Saibling in Weißweinsauce mit Naturkartoffeln und Blattspinat

Salmerino della Val Passiria
con patate lesse e spinaci
25,00

Rindertomahawk für 2 Personen mit Beilagen

Tomahawk di manzo
per 2 Persone con contorni
79,00



Nachspeisen

Dolci

Sorbetvariation

Variatione di sorbetti

8,00

Kaiserschmarrn mit Preiselbeermarmelade

“Kaiserschmarrn” con marmellata di mirtilli rossi

11,00

Panna Cotta mit schwarzem Johannisbeersorbet

Panna cotta con sorbetto di ribes nero

8,50

Holunderblüten-Halbgefrorenes

Semifreddo ai fiori di sambuco

8,50

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

Mousse al cioccolato biologico “Karuna” artigianale di Chiusa

9,50