



Antipasti

Mangold - Getreidelaiabchen auf Salatbeet mit pikantem Kirschchutney

Swiss chard and grain patties on a bed of salad
with spicy cherry chutney

15,50

Grillgemüse

mit gebackenem Ei und Basilikum

Grilled vegetables with baked egg and basil

15,00

Tatar vom heimischen Rind mit hausgemachtem Brioche und Butter

Beef tartare from local beef
with homemade brioche and butter

19,00

Grüne Blattsalate mit „Kirnig“ Shitakepilzen dazu gegrillter Brie und Joghurtdressing

Green leaf salad with local "Kirnig" shiitake mushrooms
grilled Brie cheese and yogurt dressing

16,50

Suppe

Kräutercremesuppe mit Blätterteigstange

Herb cream soup with a puff pastry stick

9,00

Speckknödelsuppe

Bacon dumplings in broth

9,00

Soup



Warme Vorspeisen

First course

Kartofel - Topfengnocchi mit Kräuterpesto und Brokkoliröschen

Potato and ricotta gnocchi with herb pesto and broccoli florets
15,50

Erbsenrisotto mit Burrata vom Milchhof Brixen und gerösteten Erbsen

Pea risotto with burrata from Bressanone
and roasted peas
15,50

Brennnesselravioli mit Steinpilzfüllung und Kräutercreme

Nettle ravioli with porcini mushroom filling and herb cream
16,00

Hausgemachte Pappardelle mit Wildragout vom Revier Lajen

Homemade pappardelle with local game ragout
15,50



Hauptspeisen

Main course

Käsekroketten mit grüner Kräutersauce und grünem Salat

Cheese croquettes with green herb sauce and green salad

16,00

Schwarzplentene Kasnocken auf Krautsalat

Black buckwheat cheese dumplings with leek on cabbage salad

17,50

Schweinefilet mit Kräuterkruste auf grünem Risotto

Pork tenderloin with an herb crust on green risotto

22,00

Gebratener Psairer Saibling auf Erbsenpüree und Gemüse

Pan-fried local char on pea purée and vegetables

25,00

Rindertomahawk für 2 Personen mit Beilagen

Tomahawk steak
for 2 people with side dishes

79,00



Nachspeisen

Dessert

Sorbetvariation

Sorbet variation

9,00

Topfen -Kirschschmarrn mit Kompott

“Ricotta-Schmarrn” shredded pancake with cherries and compote

11,50

Panna Cotta mit schwarzem Johannisbeersorbet

Panna cotta with black currant sorbet

8,50

Früchtesüppchen mit Sauerrahmmousse

Fruit soup with sour cream mousse

9,00

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

Mousse made with organic Karuna chocolate
handcrafted in Chiusa

9,50