

Antipasti

Antipasti

*Im Buchweizenmantel gebratener Ziegenkäse aus Algund
auf gedünstetem Babyspinat*

Formaggio di capra di Lagundo in crosta di grano saraceno
con spinacini
15,00

*Pochierter Psairer Saibling mit Gemüsebrunoise
und gebratenem Apfel*

Salmerino della Val Passiria
con brunoise di verdure e mela
15,50

*Gegrillte Kalbsmedaillons auf Salatbeet
mit Getreidemarinade*

Medaglioni di vitello alla griglia su insalata
con marinata ai cereali
16,50

*Tatar vom einheimischen Rind
mit hausgemachtem Brioche und Senfbutter*

Tartara di manzo delle Odle
con brioche fatto in casa e burro al senape
18,50

Suppe

Brodo

Eisacktaler Weinsuppe mit Zimtcroustons

Zuppa al vino bianco della Valle Isarco con crostini alla cannella
9,00

Pressknödel mit Lauch in der Suppe

Canederli pressati con porro in brodo
9,00

Warme Vorspeisen

Primi piatti

Regiokorn - Gerstenrisotto mit frischen Kräutern und Artischocken

Orzotto di "Regiograno" alle erbe con carciofi

14,50

Hausgemachte frittierte Kartoffelteigtaschen mit Gemüsefüllung und Schnittlauchcreme

Ravioli di patate fritte ripieni di verdure
con crema all'erba cipollina

15,50

Hausgemachte Brotkleeravioli mit Kartoffel-Lauchfüllung

Ravioli alla trigonella fatti in casa ripieni di patate e porri

15,50

Hausgemachte Pappardelle

mit Ochschwanzragout vom Lajener Ochsen

Pappardelle fatte in casa con ragù di coda di bue di Laion

15,50

Für unser hausgemachtes Brot und unsere hausgemachten Grissini
verwenden wir Mehl vom Regiokorn

Per il nostro pane e i nostri grissini fatti in casa
usiamo farina "Regiograno"

Hauptspeisen

Secondi piatti

*Kartoffelrösti mit Gemüse
gratiniert mit Bergkäse und geröstetem Getreide*
"Rösti" di patate con verdure e formaggio gratinato
con cereali arrostiti
18,50

*Schweinefilet mit Bärlauchkruste
auf cremigem Kräuterrisotto und Salat*
Filetto di maiale in crosta all'aglio orsino
con risotto alle erbe ed insalata mista
21,00

*Dreierlei vom Villnösser Brillenschaf
mit Kartoffel - Zwiebelpüree und Gemüse*
Variazione d'angelo della Val di Funes
con purea alla cipolla e verdure
28,50

*Gekochtes Kalbsschulternaht'l
mit Gemüse und Kartoffeln
serviert mit "salsa verde"*
Cappello del prete di vitello bollito
con patate, verdure e salsa verde
26,50

Rinderfilet in Pfeffersauce mit Reis und Salat
Filetto di manzo con salsa al pepe
riso ed insalata
33,00

Nachspeisen

Dolci

Topfenschmarrn mit Birnen
"Schmarren" alla ricotta con pere
10,50

Panna cotta mit Sorbet
Panna cotta con sorbetto
8,00

Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleis
Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia
9,00

Rhabarberhalbgefrorenes
Semifreddo al rabarbaro
7,50