

## Antipasti

## Antipasti

***Gebackene Krapfenblätter gefüllt mit Algunder Ziegenkäsecreme und  
Zwetschgen dazu Honigmarinade***

Fogli di "Krapfen" ripieni di crema di formaggio di capra di Lagundo  
e prugne con marinata al miele

**15,00**

***Pochierter Psairer Saibling mit Kräuterbutter und Apfelscheiben***

Salmerino della Val Passiria al vapore  
con burro alle erbe e fette di mele

**16,50**

***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 Odele  
con brioche fatto in casa e burro al senape

**18,50**

## Suppe

## Brodo

***Tomatencremesuppe mit Topfennocken und Basilikumöl***

Zuppa di pomodori con gnocchetti alla ricotta con olio al basilico

**9,00**

***Speckknödelsuppe***

Canederli allo speck in brodo

**9,00**

## Warme Vorspeisen

## Primi piatti

### *Rucolarisotto mit Kräutersaitlingen Kirnig aus Aldein*

Risotto alla rucola con cardoncelli biologici "Kirnig" di Aldino

15,50

### *Hausgemachte frittierte Kartoffelteigtaschen mit Gemüsefüllung und Schnittlauchcreme*

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

15,50

### *Kartoffelgnocchi mit Gemüsestreifen frischen Tomaten und Salzeibutter*

Gnocchi di patate con julienne di verdure  
pomodori freschi e burro alla salvia

14,50

### *Hausgemachte Pappardelle mit Wildragout vom Revier Lügen*

Pappardelle fatte in casa con ragù di selvaggina di Luson

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

### ***Schwarzplentene Kasnocken mit Lauchschmalz auf Krautsalat***

Canederli di grano saraceno con burro ai porri su insalata di crauti

**16,00**

### ***Gemischte Blattsalate***

#### ***mit Gemüse – Getreideläibchen vom Regiokorn***

Bouquet di insalate

con polpette di verdure e cereali di "Regiograno"

**18,50**

### ***Schweinefilet mit leicht pikanter Tomatenkruste***

#### ***auf cremigem Kräuterrisotto und Salat***

Filetto di maiale in crosta al pomodoro leggermente piccante

con risotto alle erbe ed insalata mista

**21,00**

### ***Dreierlei vom Villnösser Brillenschaf***

#### ***mit Kartoffel - Zwiebelpüree und Gemüse***

Variatione d'angelo della Val di Funes

con purea alla cipolla e verdure

**28,50**

### ***Entrecôte double mit Beilagen für zwei Personen***

Entrecôte double con contorni per due persone

**59,00**

### ***Bauerngeröstl mit Speckkrautsalat***

Geröstel alla contadina con insalata di cappuccio allo speck

**21,00**

Das verwendete Rindfleisch stammt vom heimischen Rind

La carne che usiamo viene dal manzo nostrano

## Nachspeisen

## Dolci

*Kaiserschmarrn mit Apfelkompott*  
"Schmarren" con composta di mele  
10,50

*Sorbetvariation*  
Variazione di sorbetti  
8,00

*Marinierte Marillen*  
*mit hausgemachtem leicht gesalzenem Honigeis*  
Albicocche marinate con gelato al miele salato fatto in casa  
7,50

*Millefoglie von Roggenblättern mit Topfencreme und Honigapfel*  
Millefoglie di segale con crema di ricotta e mela al miele  
8,50

