



Antipasti

Antipasti

Lajener Kräuterschinken auf Semmelknödelscheiben mit roter Zwiebel

Prosciutto alle erbe su fettine di canederli con cipolla tritata

13,00

Im Buchweizenmantel gebratener Algunder Ziegenkäse

auf rote Beete - Apfelsalat

Formaggio di capra di Lagundo arrostito in mantello di grano saraceno
su insalata di rape rosse e mele

14,50

Gebratene Hirschmedaillons vom Revier Lajen auf mariniertem Kürbis mit pikanter Preiselbeerjus

Medaglioni di cervo di Laion su zucca marinata
con salsa ai mirtilli rossi

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

Pochierter Psairer Saibling auf gedünstetem Gemüse

Salmerino della Val Passiria al vapore su julienne di verdure

16,50

Suppe

Brodo

Kürbiscremesuppe mit Topfennocken

Zuppa di zucca con gnocchi alla ricotta

9,00

Leberknödelsuppe

Canederli di fegato in brodo

9,00



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Boxelemehlravioli gefüllt mit Sextner Bergkäse auf Lauchcreme

Ravioli di farina di semi di carrube
farciti di formaggio di malga di Sesto su crema al porro
15,50

Rohnen - Gerstenrisotto vom Regiokorn mit karamellisiertem Apfel und Krensaucce

Orzotto di regiograno alla barbabietola
con mela caramellata e rafano
14,50

Kürbis - Kartoffelgnocchi mit leichter Bergkäsesauce

Gnocchi di patate e zucca con crema al formaggio di malga
14,50

Hausgemachte Pappardelle mit Wildragout vom Revier Lajen

Pappardelle fatte in casa con ragù di selvaggina 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

Schwarzplentene Kasnocken mit Lauchschmalz auf Krautsalat
Canederli di grano saraceno con burro ai porri su insalata di crauti
16,00

***Hausgesurte Schulter vom heimischen Schwein mit Sauerkraut
und gebackenen Kartoffelblattln***
Spalla di maiale nostrano salmistrata in casa con crauti
e frittelle di patate
20,00

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

***Gekochtes vom Geisler Rind mit Gemüse
Kartoffeln und grüner Kräutersauce***
Bollito di manzo nostrano con verdure
patate e salsa verde
25,00

***Hirschgulasch vom Revier Lajen mit Preiselbeerbirne
Blaukraut und Semmelknödeln***
Spezzatino di cervo dalla caccia di Laion con cavolo rosso e canederli
26,00

***Kalbsrückensteak mit Butter und Salbei
dazu Ofenkartoffeln und Gemüse***
Controfiletto di vitello con burro e salvia
servito con patate al forno e verdure
29,00



Nachspeisen

Dolci

Schwarzplentener Zwetschgenriebler mit Zwetschgenkompott

"Riebler" di grano saraceno con prugne

10,50

Lauwarmes Schokotörtchen mit Kastanieneis

Tortino al cioccolato con gelato alle castagne

10,50

Haselnusshalbgefrorenes

Semifreddo alla nocciola

8,50

Mousse von der Bio - Karuna Schokolade

Mousse al cioccolato biologico "Karuna"

9,00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

8,00