

Antipasti

Gebratener Psairer Saibling mit glasierten Apfelscheiben auf gedünstetem Wirsing ^{4,7}

Salmerino della Val Passiria con fettine di mela glassate
su verza al vapore

16,50



Carpaccio vom heimischen Rind auf marinierten Kürbisscheiben und pikanter Rotweinreduktion ¹²

Carpaccio di manzo nostrano
su zucca marinata e riduzione piccante al vino rosso

16,50



Im Buchweizenmantel gebratener Algunder Ziegenkäse auf Rohnen - Apfelsalat ⁷

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

14,50

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"

Suppen

Rohnencremesuppe mit Krennocke ^{1,3,9}

Crema di barbabietola con gnocchetto al rafano

9,00



Speckknödelsuppe ^{1,3,7,9}

Canederli in brodo

9,00



Antipasti

Brodi

Warme Vorspeisen

Primi piatti

***Hausgemachte Pappardelle
mit Wildragout vom Revier Villnöss*** ^{1,3,9}

Pappardelle fatte in casa con ragù di cervo delle caccia di Funes
15,50



***Rohren - Gerstenrisotto vom „Regio Korn“
mit karamellisiertem Apfel*** ^{1,7}

Risotto d'orzo di "Regiograno" con barbabietola e mela caramellata
15,50



Krautlasagnette mit Salbeibutter ^{1,3,7}

Lasagnette ai crauti con burro alla salvia
14,50



Kürbis - Kartoffelnocken mit Lauchcreme ^{1,3,7}

Gnocchi di zucca e patate con crema al porro
15,50



Hauptspeisen

Secondi piatti

Schwarzplentene Kasnocken mit Lauchschmalz auf Krautsalat ^{1,7}
Canederli di grano saraceno con burro ai porri su insalata di crauti
16,00



***Schweinefilet in Rosmarinsauce
auf Kürbisrisotto dazu gemischter Salat*** ^{1,7,9}
Filetto di maiale in salsa al rosmarino
su risotto alla zucca e insalata mista
19,50

***Dreierlei vom Villnösser Brillenschaf
auf Rohnenpüree mit Gemüse*** ^{1,7,9}
Variazione della pecora della Val di Funes
con purea alla barbabietola e verdure
28,00



***Heimisches Rinderfilet mit Weintrauben und Nüssen
dazu Reis Pilaw und Gemüse*** ^{1,9}
Filetto di manzo nostrano con uva e noci
con riso pilaw e verdure
33,00



Fiorentina mit Beilagen für zwei Personen
Fiorentina con contorni per due
69,00

Plentener Zwetschgenriebler mit Kompott ^{1,7}

Frittata spezzettata di grano saraceno con prugne e composta

9,50



Tiramisú mit Johannisbeersorbet ^{1,3,7}

Tiramisú con sorbetto al ribes nero

8,00

Walnushalbgefrorenes mit Waldbeerenkompott ^{3,7,8}

Semifreddo alle noci con composta di frutti di bosco

8,50



Mousse von der in Klausen handwerklich hergestellten

Bio-Karuna Schokolade ^{1,3,7}

Mousse al cioccolato "Karuna"
biologico e artigianale fatto a Chiusa

9,00



Gerichte aus lokalen Produkten

Piatti con ingredienti locali