Antipasti

Cold starter

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



Poached local char fish with glazed apple slices on steamed savoy cabbage 16,50

Carpaccio vom heimischen Rind auf marinierten Kürbisscheiben und pikanter Rotweinreduktion 12



Local beef carpaccio
on marinated pumpkin and spicy red wine reduction
16,50

Im Buchweizenmantel gebratener Algunder Ziegenkäse auf Rohnen - Apfelsalat⁷

Local goat cheese in buckwheat crust on beetroot apple salad 14,50

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

For our homemade bread and grissini we use flour from the Regiokorn as well as from the "Roanerhof" in Jenesien

<u>Suppe</u> Soup

Rohnencremesuppe mit Krennocke 1,3,9
Beetrootsoup with horseradish dumpling 9,00



Speckknödelsuppe 1,3,7,9
Consommé with bacon dumplings 9,00



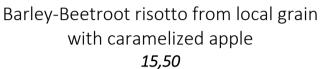
Vorspeise

Warm starter

Hausgemachte Pappardelle mit Wildragout vom Revier Villnöss ^{1,3,9} Homemade pappardelle with local game ragout 15,50



Rohnen - Gerstenrisotto vom "Regio Korn" mit karamellisiertem Apfel ^{1,7}





Krautlasagnette mit Salbeibutter 1,3,7
Lasagnette filled with "Sauerkraut" and sage butter
14,50



Kürbis - Kartoffelnocken mit Lauchcreme ^{1,3,7} Potato - Pumpkind dumplings with leek cream **15,50**



<u>Hauptspeisen</u>

Main course

Schwarzplentene Kasnocken mit Lauchschmalz auf Krautsalat ^{1,7} Buckwheat dumplings on cabbage with leek 16,00



Schweinefilet in Rosmarinsauce auf Kürbisrisotto dazu gemischter Salat ^{1,7,9}

Porc fillet in rosemary sauce with pumpkinrisotto and mixed salad 19,50

Dreierlei vom Villnösser Brillenschaf auf Rohnenpüree mit Gemüse 1,7,9

Variation of local sheep with mashed beetroot and vegetables *28,00*



Heimisches Rinderfilet mit Weintrauben und Nüssen dazu Reis Pilaw und Gemüse ^{1,9}

Local beef filet with grapes and nuts rice pilaf and vegetables 33,00



Fiorentina mit Beilagen für zwei Personen
Fiorentina for 2 persons
69,00

Nachspeisen

Dolci

Plentener Zwetschgenriebler mit Kompott ^{1,7} Local dessert with buckwheat and plum 9,50



Tiramisú mit Johannisbeersorbet ^{1,3,7} Tiramisú with black currant sorbet *8,00*

Walnusshalbgefrorenes mit Waldbeerenkompott 3,7,8
Walnut parfait with wild berry compote
8,50



Mousse von der in Klausen handwerklich hergestellten Bio-Karuna Schokolade ^{1,3,7} Mousse of biologic chocolate "Karuna"

9,00





Gerichte aus lokalen Produkten Piatti con ingredienti locali