



Eppes kloans voraus

Cold starters

*Im Tempurateig gebratener Ziegenkäse aus Algund
auf gegrilltem Spargel*

Local goat cheese fried in tempura
on grilled asparagus

15,00

*Gebratener Psairer Saibling
auf karamellisiertem grünem Spargel*

Grilled local char fish on caramelized green asparagus

16,50

*Frittierter grüner Spargel
mit Remouladensauce und Lajener Kräuterschinken*

Fried green asparagus
con remoulade sauce and herbs-ham from Laion

14,50

*Tatar vom Geisler Rind
mit hausgemachtem Brioche und Butter*

Beef tartare from local beef
with butter and homemade brioche

18,50

Suppe

Soup

*Lauchcremesuppe
mit Nocken von der Psairer Räucherforelle*

Leek cream soup with dumplings from local smoked trout

9,00

Klare Ochschwanzsuppe mit Leberknödel

Clear oxtail soup with liver dumplings

9,00



Warme Vorspeisen

Warm starter

***Regiokorn - Gerstenrisotto mit frischen Kräutern und
karamellisiertem Apfel***

Risotto from local barley with fresh herbs and caramelized apple
14,00

Kartoffel-Boxelemehl Gnocchi mit Bergkäse

Potato-and carob seed flour Gnocchi
whit local cheese
14,50

***Hausgemachte Spinatravioli mit Spargelfüllung
auf Schnittlauchcreme***

Homemade Spinach-Ravioli filled with asparagus
on a herb cream
15,50

Hausgemachte Pappardelle mit Wildragout vom Revier Lajen

Homemade pappardelle with local game ragout
15,50

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



Hauptspeisen

Main course

***Terlaner Spargel „Margarete“ mit Naturkartoffeln
dazu Kräuterschinken aus Lajen und Bozner Sauce***

Aparagus from Terlano with boiled potatoes
herb-ham from Laion and "Bolzanina" sauce

24,00

***Schweinefilet im Ganzen rosa gebraten
auf cremigem Kräuterrisotto und Salat***

Pork filet
on creamy herb risotto and salad

21,00

***Geschmorte Ochsenwangen mit Semmelknödeln
und Gemüse***

Braised ox cheeks with bread dumplings
and vegetables

24,50

***Lammkarree gebraten mit Kräuterkruste
dazu Kartoffelrösti und Gemüse***

Roasted rack of lamb with an herb crust
with potato "Rösti" and vegetables

29,00

Fiorentina mit Beilagen für 2 Personen

Fiorentina for 2 persons

69,00



Nachspeisen

Desserts

Apfelschmarrn mit Preiselbeerkompott
"Schmarren" with apples and cranberries
10,50

Crème Brûlée mit Sorbet
Crème Brûlée with sorbet
8,00

Haselnusshalbgefrorenes
Hazelnut parfait
7,50

Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleis
Warm chocolate cake with vanilla ice cream
9,00