



Antipasti

Antipasti

***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

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 Krensauce***

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

***Hausgemachte Pappardelle
mit Wildragout vom Revier Lajen***

Pappardelle fatte in casa con ragù di selvaggina di Laion
15,50



Hauptspeisen

Secondi piatti

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

***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

***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

Lauwarmes Schokotörtchen mit Kastanieneis

Tortino al cioccolato con gelato alle castagne

10,50

Haselnusshalbgefrorenes

Semifreddo alla nocciola

8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

8,00

Eppes kloans voraus

Antipasto

*Mit Kastaniencreme gefüllte Bresaolaravioli auf
hausgemachtem Chutney*

Ravioli di bresaola farciti con crema di castagne
su chutney fatto in casa

14,00

Suppe

Zuppa

Kastaniencremesuppe

Crema alle castagne

9,00

Warme Vorspeise

Primo piatto

Kürbis - Kartoffelgnocchi mit Kastaniencreme

Gnocchi di patate e zucca con crema alle castagne

14,50

Hauptspeisen

Secondi piatti

*Hirschgulasch vom Revier Lajen mit Preiselbeerbirne
Blaukraut und Kastanien-Kartoffelpuffer*

Spezzatino di cervo dalla caccia di Laion con cavolo rosso
e frittelle di patate e castagne

26,00

*Schweinefilet mit Kastanienkruste
dazu Kürbisrisotto und gemischter Salat*

Filetto di maiale in crosta alle castagne
con risotto alla zucca ed insalata

21,00

Nachspeisen

Dolci

Kastanienschmarrn mit Zwetschgenkompott
"Schmarren" alle castagne con composta di prugne

10,50

Kastanientiramisu

Tiramisù alle castagne

7,50