



Antipasti

Gemüse - Getreidelaiachen auf Salatbeet mit Tomatenvinegrette

Polpetta di verdure e cereali su letto d'insalata
con vinaigrette al pomodoro

16,00

Semmelknödelscheiben mit Lajener Kräuterschinken und gehackten Radieschen

Fettine di canederli
con prosciutto cotto alle erbe di Laion con ravanelli tritati

14,00

Tatar vom heimischen Rind mit hausgemachtem Brioche und Butter

Tartara di manzo nostrano
con brioche fatta in casa e burro

19,00

Ziegenfrischkäsepraline auf Salatbeet mit Birnenchutney

Pralina di caprino fresco
su un letto d'insalata con chutney di pere

14,00

Suppe

Eisacktaler Weinsuppe

Zuppa al vino bianco Valle Isarco

9,00

Leberknödelsuppe

Canederli al fegato in brodo

9,50

Antipasti

Brodo



Warme Vorspeisen

Primi piatti

***Hausgemachte Kartoffelgnocchi
mit Ragout von der Ochsenwange***

Gnocchi fatti in casa con ragù di guancia di bue
15,50

Gerstenrisotto mit roter Beete und Apfelkren

Orzotto con barbabietola rossa e rafano alle mele
15,50

Hausgemachte Brotkleeravioli mit Kartoffel-Lauchfüllung

Ravioli alla trigonella fatti in casa ripieni di patate e porri
16,00

***Hausgemachte Pappardelle
mit Ragout vom Villnösser Brillenschaf***

Pappardelle fatte in casa con ragù di agnello della Val di Funes
15,50



Hauptspeisen

Secondi piatti

Lauchtörtchen mit Bergkäse und grünem Salat

Tortino di porri con formaggio di montagna ed insalata verde

18,50

Entrecote vom heimischen Rind mit Pfifferlingen und Ofenkartoffen

Entrecôte di manzo nostrano con finferli e patate al forno

29,50

Blattsalate mit Südtiroler Speck Nüssen und Vinschger Brotcroustons

Insalata di foglie con speck altoatesino
nocciole e crostini di pane di segale della Val Venosta

18,50

Schweinefilet mit leicht pikanter Tomatenkruste auf grünem Kräuterrisotto

Filetto di maiale con crosta di pomodoro leggermente piccante
su risotto alle erbe

22,00

Gebratener Psairer Saibling in Weißweinsauce mit Spinat und Salzkartoffeln

Salmerino della Val Passiria in salsa al vino bianco
con spinaci e patate

25,00

Rindertomahawk für 2 Personen mit Beilagen

Tomahawk di manzo per 2 persone con contorni

79,00



Nachspeisen

Dolci

Sorbetvariation

Variatione di sorbetti

9,00

Kaiserschmarren

Frittata dolce dell'imperatore "Kaiserschmarrn"

11,50

Mokkahalbgefrorenes

Semifreddo al caffè

8,50

Topfentiramisu mit Waldbeeren

Tiramisù alla ricotta con frutti di bosco

9,00

Mousse von der Bio-Karuna-Schokolade aus handwerklicher Herstellung in Klausen

Mousse al cioccolato biologico "Karuna" artigianale di Chiusa

9,50