



Antipasti

***Gebratener Psairer Saibling
auf Kohlrabistreifen mit Schnittlauchmayonnaise***
Salmerino della Val Passiria
con julienne di cavolo rapa e maionese all'erba cipollina
16,00

***Tatar vom heimischen Rind
mit hausgemachtem Brioche und Butter***
Tartara di manzo nostrano
con brioche fatta in casa e burro
19,00

Lauwarmer Kalbskopf mit Rotkohl und Gemüsebrunoise
Testina di vitello tiepida con cavolo rosso e brunoise di verdure
14,50

Suppe

Speckknödelsuppe
Canederli allo speck in brodo
9,50

Antipasti

Brodo



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Gerstenrisotto mit Kürbis

Ziegenfrischkäse und gerösteten Kürbiskernen

Orzotto alla zucca

con formaggio fresco di capra e semi di zucca tostati

15,50

Sauerkrautlasagnette mit Salbeibutter

Lasagnette ai crauti con burro alla salvia

15,50

Hausgemachte Pappardelle

mit Wildragout vom Revier Lajen

Pappardelle fatte in casa

con ragù di selvaggina della della zona 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

17,50

Gratinierte Wirsingroulade mit Gemüsefüllung und Gemüsejus dazu grüner Salat

Involtino di verza gratinato con ripieno di verdure
fondo di verdure e insalata verde

18,50

Variation vom Villnösser Brillenschaf mit gedünstetem Spitzkohl und Kartoffelpüree

Variazione d'agnello della Val di Funes
con cavolo cappuccio stufato e purè di patate

29,00

Rindertomahawk für 2 Personen mit Beilagen

Tomahawk di manzo per 2 persone con contorni

79,00



Nachspeisen

Dolci

Schwarzplentener Zwetschgenriebler

Riebler di grano saraceno con prugne

11,50

Walnushalbgefrorenes

Semifreddo alle noci

8,50

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

Mousse al cioccolato biologico "Karuna" artigianale di Chiusa

9,50

Antipasti

Antipasti

*Algunder Ziegenkäse im Kastanienmantel gebraten
auf marinierten Kürbis und glasierten Kastanien*

Formaggio di capra di Lagundo
in crosta di castagne su zucca marinata e castagne glassate
15,50

Suppe

Brodo

Kastaniencremesuppe

Crema di castagne
9,00

Warme Vorspeisen

Primi piatti

Kürbisgnocchi mit Kastaniencreme

Gnocchi di patate e zucca con crema di castagne
15,50

*Kartoffelteigravioli mit Kastanienfüllung
und Kastanienschmalz*

Ravioli di pasta di patate ripieni di castagne
con burro fuso alle castagne
15,50



Hauptspeisen

Secondi piatti

***Kalbsrücken mit Kastanienkruste
dazu Gemüse und Ofenkartoffeln***

Sella di vitello con crosta di castagne
verdure e patate al forno

29,50

***Hirschgulasch
mit Blaukraut und Kastanienschupfnudeln***

Gulasch di cervo
con cavolo rosso stufato e gnocchetti di castagne e patate

26,50

Nachspeisen

Dolci

Kastanien-Tiramisu

Tiramisù alle castagne

8,50

Rotweinbirne mit hausgemachtem Kastanieneis

Pera al vino rosso con gelato alle castagne fatto in casa

8,50