



Antipasti

***Gemüse - Getreidelaiabchen auf Salatbeet
mit Tomatenvinegrette***

Vegetable and grain patties on a bed of salad
with tomato vinaigrette

16,00

***Semmelknödelscheiben
mit Lajener Kräuterschinken und gehackten Radieschen***

Sliced bread dumplings with local herb ham
and chopped radishes

14,00

***Tatar vom heimischen Rind
mit hausgemachtem Brioche und Butter***

Beef tartare from local beef
with homemade brioche and butter

19,00

***Ziegenfrischkäsepraline
auf Salatbeet mit Birnenchutney***

Fresh goat cheese praline
on a bed of salad with pear chutney

14,00

Suppe

Eisacktaler Weinsuppe

Eisack Valley wine soup

9,00

Leberknödelsuppe

Liver dumpling soup

9,50

Antipasti

Soup



Warme Vorspeisen

First course

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

Homemade potato gnocchi with ox cheek ragout
15,50

Gerstenrisotto mit roter Beete und Apfelkren

Barley risotto with beetroot and apple horseradish
15,50

Hausgemachte Brotkleeravioli mit Kartoffel-Lauchfüllung

Homemade bread clover ravioli with potato and leek filling
16,00

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

Homemade pappardelle with local lamb ragout
15,50



Hauptspeisen

Main course

Lauchtörtchen mit Bergkäse und grünem Salat

Leek tart with mountain cheese and green salad

18,50

Entrecote vom heimischen Rind mit Pfifferlingen und Ofenkartoffen

Local beef entrecôte with chanterelles and oven potatoes

29,50

Blattsalate mit Südtiroler Speck Nüssen und Vinschger Brotcroutons

Leaf salad with South Tyrolean bacon
nuts and Vinschgau bread croutons

18,50

Schweinefilet mit leicht pikanter Tomatenkruste auf grünem Kräuterrisotto

Pork tenderloin with lightly spicy tomato crust on green risotto

22,00

Gebratener Psairer Saibling in Weißweinsauce mit Spinat und Salzkartoffeln

Local char in a white wine sauce with spinach and boiled potatoes

25,00

Rindertomahawk für 2 Personen mit Beilagen

Tomahawk steak
for 2 people with side dishes

79,00



Nachspeisen

Dessert

Sorbetvariation

Sorbet variation

9,00

Kaiserschmarren

“Kaiserschmarrn” local shredded pancake

11,50

Mokkahalbgefrorenes

Coffee parfait

8,50

Topfentiramisu mit Waldbeeren

Tiramisù with ricotta and wild berries

9,00

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

Mousse made with organic Karuna chocolate
handcrafted in Chiusa

9,50