



Antipasti

Antipasti

***Gebratener Psairer Saibling
auf Kohlrabistreifen mit Schnittlauchmayonnaise***

Local char
with kohlrabi julienne and chive mayonnaise
16,00

***Algunder Ziegenkäse im Buchweizenmantel gebraten
auf Rohnen-Apfelsalat***

Local goat cheese in a buckwheat crust on beetroot and apple salad
15,50

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

Beef tartare from local beef
with homemade brioche and butter
19,00

Lauwarmer Kalbskopf mit Rotkohl und Gemüsebrunoise

Lukewarm veal head with red cabbage and vegetable brunoise
14,50

Suppe

Soup

Kürbiscremesuppe

Pumkin soup
9,00

Speckknödelsuppe

Bacon dumplings in broth
9,50

Warme Vorspeisen

First course

Rohren-Gnocchi mit gedünstetem Kraut und Speckwürfel

Beetroot gnocchi with braised cabbage and diced speck

15,50

Gerstenrisotto mit Kürbis

Ziegenfrischkäse und gerösteten Kürbiskernen

Barley risotto with pumpkin

fresh goat cheese and toasted pumpkin seeds

15,50

Sauerkrautlasagnette mit Salbeibutter

Sauerkraut lasagnette with sage butter

15,50

Hausgemachte Pappardelle

mit Wildragout vom Revier Lajen

Homemade pappardelle with local game ragout

15,50

Hauptspeisen

Main course

Schwarzplentene Kasnocken mit Lauchschmalz auf Krautsalat

Buckwheat cheese dumplings with leek butter on cabbage

17,50

***Kalbsrücken mit Kräuterkruste
dazu Gemüse und Ofenkartoffeln***

Veal loin with herb crust
served with vegetables and oven potatoes

29,50

***Gratinierte Wirsingroulade mit Gemüsefüllung und Gemüsejus
dazu grüner Salat***

Gratinated savoy cabbage roll filled with vegetables
vegetable jus and green salad

18,50

***Variation vom Villnösser Brillenschaf
mit gedünstetem Spitzkohl und Kartoffelpüree***

Variation of local lamb
with braised pointed cabbage and mashed potatoes

29,00

***Hirschgulasch
mit Blaukraut und Schupfnudeln***

Venison goulash
with braised red cabbage and potato dumplings

26,50

***Rindertomahawk
für 2 Personen mit Beilagen***

Tomahawk steak
for 2 people with side dishes

79,00

Nachspeisen

Dessert

Panna cotta mit Sorbet

Panna cotta with sorbet

8,50

Schwarzplentener Zwetschgenriebl

Buckwheat Zwetschgenriebl with plums

11,50

Walnusshalbgefrorenes

Walnut parfait

8,50

Rotweinbirne mit hausgemachtem Honigeis

Red wine pear with homemade honey ice cream

8,50

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

Mousse from biological chocolate "Karuna"
artisanally produced in Chiusa

9,50