

## Antipasti

## Antipasti

***Pochierter Psairer Saibling mit glasierten Apfelscheiben  
auf mariniertem Fenchel<sup>7</sup>***

Salmerino della Val Passiria poche con fettine di mela glassate  
su finocchi marinati

**16,50**



***Tatar vom heimischen Rind  
mit hausgemachtem Brioche und Butter<sup>1,3,7,10</sup>***

Tartara di manzo nostrano  
con brioche fatta in casa e burro

**18,50**



***Im Buchweizenmantel gebraten mit Algunder Ziegenkäse  
auf Gemüsesalat<sup>7</sup>***

Insalata di verdure con formaggio di capra di Lagundo  
arrostito in mantello di grano saraceno

**14,50**

Für unser hausgemachtes Brot und unsere hausgemachten Grissini verwenden  
wir Mehl vom Regiokorn

Per il nostro pane e i nostri grissini fatti in casa  
usiamo farina "regiograno"

## Suppen

## Brodi

***Kartoffelcremesuppe mit Spinattirteln<sup>1,3,7</sup>***

Crema di patate con frittelle agli spinaci

**9,00**



***Speckknödelsuppe<sup>1,3,7,9</sup>***

Canederli in brodo

**9,00**



## Warme Vorspeisen

## Primi piatti

***Hausgemachte Pappardelle  
mit Wildragout vom Revier Villnöss*** <sup>1,3,9</sup>

Pappardelle fatte in casa con ragù di cervo delle caccia di Funes  
**15,50**



***Hausgemachte Rohnenravioli mit Bergkäsefüllung  
auf Petersiliencreme*** <sup>1,3,7,9</sup>

Ravioli alle barbabietole fatte in casa farciti di formaggio di malga  
su salsina al prezzemolo  
**15,50**



***Grüne Kartoffel - Topfennocken  
mit Ragout von Wurzelgemüse*** <sup>1,3,7,9</sup>

Gnocchi verdi di patate e ricotta  
con ragù di verdure  
**15,50**



## Hauptspeisen

## Secondi piatti

***Schwarzplentene Kasnocken mit Lauchschmalz auf Krautsalat*** <sup>1,7</sup>  
Canederli di grano saraceno con burro ai porri su insalata di crauti  
**16,00**



***Schweinefilet in Kräuterkruste  
auf Risotto dazu gemischter Salat*** <sup>1,7,9</sup>  
Filetto di maiale in crosta di erbe  
con risotto e insalata mista  
**19,50**

***Kalbssteak mit Steinpilzen  
dazu Gemüse und Ofenkartoffeln*** <sup>1,7,9</sup>  
Controfiletto di vitello con porcini  
con verdure e patate al forno  
**28,00**

***Bauerngeröstl mit Speckkrautsalat*** <sup>1,9</sup>  
Geröstel alla contadina con insalata di cappuccio allo speck  
**21,00**



Das verwendete Rindfleisch kommt von folgenden Höfen:

La carne che usiamo viene dai seguenti masi:

Wieshof – Albions, Zehter Hof – Gufidaun,  
Ehrenreichhof - Vahrn, Peterwies Hof - Villnöss,  
Biohof Ramitzl - St. Peter Lajen

## Nachspeisen

## Dolci

### ***Variation von hausgemachten Sorbets***<sup>1</sup>

Variatione di sorbetti fatti in casa

**7,50**



### ***Pannacotta mit Johannisbeersorbet***<sup>1,7</sup>

Pannacotta con sorbetto al ribes nero

**8,00**

### ***Grappahalbgefrorenes mit Waldbeerenkompott***<sup>1,3,7</sup>

Semifreddo alla grappa con composta di frutti di bosco

**8,50**



### ***Mousse von der in Klausen handwerklich hergestellten***

***Bio -Karuna Schokolade***<sup>1,3,7</sup>

Mousse al cioccolato "Karuna"  
biologico e artigianale fatto a Chiusa

**9,00**



Gerichte aus lokalen Produkten  
Piatti con ingredienti locali



Unsere Lieferanten  
I nostri fornitori