

## VORSPEISEN

Ziegenkäseflan auf Südtiroler Wildkräutersalat , Kohlrabi und Trüffelhonig <small>ACDFGJ</small>	14,00 €
Kürbis Crème Brûlée mit Aldeiner Bio-Kräutersaitlingen und gereiftem Balsamico <small>CG</small>	9,00 €
Geräucherter Psairer Saibling auf Rote-Beete-Gazpacho, Äpfeln und Meerrettich <small>DGI</small>	14,00 €
Rindertatar auf hausgemachter Roggenmehl-Focaccia und Mayonnaise von Cantabrico Anchovis <small>ACDFGJ</small>	14,00 €

## SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Topfen-Senfrüchte-Teigtaschen und Traubenmost <small>ACFGJ</small>	9,00 €
Gulaschsuppe vom Völser Rind <small>FI</small>	8,00 €
Rinderkraftbrühe mit Speck- oder Leberknödel <small>ACGIF</small>	8,00 €

## ZWISCHENGERICHTE

Südtiroler Käsenocken auf Rote Beete Scheiben, geschmolzener Butter und Parmesankäse <small>ACFG</small>	12,00 €
Pikante Spaghetti mit frischen Tomaten, Speck, Knoblauch und Pecorino <small>AG</small>	9,00 €
Hanfmehl-Teigtaschen gefüllt mit Seeteufel an weißer Buttercreme, Dill und Tomate <small>ACDFGI</small>	15,00 €
Maronen Risotto mit Steinpilzen und gebratener Wachtelbrust <small>FGI</small>	14,00 €
Kürbis-Kartoffelgnocchi an Entenragout und Kräuteröl <small>ACFGI</small>	12,00 €

## HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Wolfsbarschfilet an Gerstenrisotto mit Venusmuscheln, Kräutersaitlingen und confierten Tomaten <small>ADFN</small>	28,00 €
Glasierte Entenbrust mit Selleriepüree und Chicorée an Sechuan Pfeffer <small>FGI</small>	20,00 €
Geschmorter Lammnack an Topinamburcreme mit Petersilienwurzel und gebackenen Zwiebelringen <small>AFGI</small>	24,00 €
Kalbsentrecôte in Schüttelbrot-Olivenkruste, dazu Artischocken und gebackene Kartoffelspalten <small>ACFGI</small>	24,00 €
Rinderfilet im Speckmantel an Steinpilzsauce, dazu hausgemachte Kartoffelrösti und gebratener Radicchio di Treviso <small>FI</small>	28,00 €
Salat vom Buffet (nur abends)	7,00 €
Gemischter Salat	4,50 €

## DESSERT

Topfenknödel mit Nougatfüllung auf Vanillecreme, Orangenfilets und karamellisiertem Fenchelsalat <small>ACGH</small>	9,00 €
Kastanienmousse auf Joghurt-Terrine mit eingelegten Sauerkirschen und Meringue Croccant <small>CGH</small>	9,00 €
Geschäumter Ziegenkäse mit hausgemachtem Kürbiseis und Mandelhippen <small>ACGH</small>	9,00 €
Dessertvariation Heubad <small>ACEFGH</small>	12,00 €
Käseauswahl „Degust“ mit eingelegten Senfrüchten und hausgemachten Obstchips <small>GHJ</small>	14,00 €

Abendkarte von 19.00 bis 20.30 Uhr.

Bei Bedarf verwenden wir (bei einigen Speisen) auch Tiefkühlprodukte.

## ANTIPASTI

Flan di caprino su insalata di misticanza nostrana, cavolo rapa e miele al tartufo <small>ACDFGJ</small>	14,00 €
Crème Brûlée di zucca con cardoncelli biologici di Aldino e Aceto Balsamico DOP <small>CG</small>	9,00 €
Salmerino affumicato della Val Pasiria su gazpacho di barbabietola, mele e rafano <small>DGI</small>	14,00 €
Tartare di manzo su focaccia di farina di segale, maionese di acciughe di Cantabrico <small>ACDFGJ</small>	14,00 €

## MINESTRE

Crema di zucca con raviolini di ricotta e mostarda e mosto d'uva <small>ACFGJ</small>	9,00 €
Zuppa di gulasch della mucca di Fiè <small>FI</small>	8,00 €
Consommé di manzo con canederli di Speck o di Fegato <small>ACGIF</small>	8,00 €

## PRIMI

Gnocchetti di formaggio tirolesi su fette di barbabietola, burro fuso e parmigiano <small>ACFG</small>	12,00 €
Spaghetti piccanti con pomodorini datterini, speck, aglio e pecorino <small>AG</small>	9,00 €
Ravioli di farina di canapa ripieni di pescatrice su crema di burro, aneto e pomodori <small>ACDFGI</small>	15,00 €
Risotto ai maroni con porcini e petto di quaglia arrosto <small>FGI</small>	14,00 €
Gnocchi di patate e zucca con ragù d'anatra e olio alle erbe <small>ACFGI</small>	12,00 €

## SECONDI

Filetto di branzino su orzotto con vongole, cardoncelli e pomodori confit <small>ADFN</small>	28,00 €
Petto d'anatra glassato con purea di sedano rapa e cicoria al pepe di sechuan <small>FGI</small>	20,00 €
Reale d'agnello brasato su crema di topinambur, radice di prezzemolo e cipolla fritta <small>AFGI</small>	24,00 €
Entrecôte di vitello in crosta di olive e Schüttelbrot con carciofi e spicchi di patate <small>ACFGI</small>	24,00 €
Filetto di manzo in manto di speck con salsa ai porcini, rösti di patate fatti in casa e radicchio di Treviso spadellato <small>FI</small>	28,00 €
Insalata dal buffet (solo di sera)	7,00 €
Insalata mista	4,50 €

## DOLCI

Canederli di ricotta con cuore di nougat su crema alla vaniglia, filetti d'arancio e semi di finocchio caramellati <small>ACGH</small>	9,00 €
Mousse di castagne su terrina di jogurt con amarene e meringa croccante <small>CGH</small>	9,00 €
Spuma di formaggio di capra con gelato alla zucca fatto in casa e cialda alle mandorle <small>ACGH</small>	9,00 €
Variazione di dessert Heubad <small>ACEFGH</small>	9,50 €
Scelta di formaggi "Degust" con mostarda e chips di frutta	14,00 €

Menu della cena dalle ore 19.00 alle 20.30.

Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati

## ANTIPASTI

Goat cheese flan on South Tyrolean wild herbs, kohlrabi and truffled honey <small>ACDFGJ</small>	14,00 €
Crème Brûlée of pumpkin with organic king oyster mushroom and Balsamico <small>CG</small>	9,00 €
Smoked char served on beetroot gazpacho, apples and horse radish <small>DGI</small>	14,00 €
Beef tartar on homemade rye flour Focaccia and mayonnaise with Cantabrico anchovies <small>ACDFGJ</small>	14,00 €

## SOUPS

Pumpkin cream soup with curd cheese and mustard fruit turnovers and grape must <small>ACFGJ</small>	9,00 €
Goulash soup of beef of Völs <small>FI</small>	8,00 €
Beef consommé with speck or liver dumplings <small>ACGIF</small>	8,00 €

## STARTERS

South Tyrolean cheese gnocchi on root beet slices, with melted butter and parmesan cheese <small>ACFG</small>	12,00 €
Spicy Spaghetti with fresh tomatoes, speck, garlic and pecorino cheese <small>AG</small>	9,00 €
Hemp flour turnovers filled with monk fish on white butter cream, dill and tomatoes <small>ACDFGI</small>	15,00 €
Chestnut Risotto with porcini mushrooms and roasted quail breast <small>FGI</small>	14,00 €
Pumpkin and potato gnocchi on duck ragout and herb oil <small>ACFGI</small>	12,00 €

## MAIN DISHES

Grilled sea bass on barley risotto with clams, king oyster mushrooms and tomatoes <small>ADFN</small>	28,00 €
Glazed duck breast with celery purée and chicory with Sechuan pepper <small>FGI</small>	20,00 €
Braised lambs neck on sunchoke cream with parsley root and baked onion rings <small>AFGI</small>	24,00 €
Veal entrecôte in a crust of bread and olives, with artichokes and baked potato wedges <small>ACFGI</small>	24,00 €
Beef filet coated with speck on porcinini mushroom sauce, served with home made potato rösti and braised radicchio from Treviso <small>FI</small>	28,00 €
Salad from the buffet (only dinner time)	7,00 €
Mixed salad	4,50 €

## DESSERT

Curd cheese dumpling filled with nougat on vanilla cream, orange filets and caramelized fennel salad <small>ACGH</small>	9,00 €
Chestnut mousse on jogurt terrine with marinated sour cherries and merengue croccant <small>CGH</small>	9,00 €
Foamed goat cheese with home made pumpkin ice cream and almond roll <small>ACGH</small>	9,00 €
Variation of desserts <small>ACEFGH</small>	12,00 €
Cheese selection „Degust“ with marinated mustard fruit and home made fruit chips <small>GHJ</small>	14,00 €

Evening Menu from 7.00 until 8.30 pm  
If required we also make use of frozen products (in a few dishes)