

48. Völser Kuchlkastl

Kalbsleberterriner mit Brioche
an Wildkräutersalat und Quitten Chutney _{AC}

16

Linsencremesuppe mit geräuchertem Alpensaibling _{DI}

12

Kräuterteigtaschen mit Steinpilzfüllung an Butter und Parmesan _{ACG}

18

Gebratenes Kürbiskrapfl im Sauerteigbrot
mit Herbstsalat und marinierten roten Zwiebeln _A

16

Geschmorte Schweinestelze vom Stampfer Hof
mit Sauerkraut und Kartoffelknödel _{ACGI}

21

Halbgefrorenes von der Kastanie
mit Sauerkirschenkompott und Kakao-Mandel Streusel _{ACGH}

11

Gedeck (Quellwasser und Brot)

2

Warme Küche von 12 bis 14 Uhr
und von 19 bis 20.30 Uhr

Bei Bedarf verwenden wir auch Tiefkühlprodukte

48° Dispensa di Fiè

Terrina di fegato di vitello
con Brioche, insalata di erbe selvatiche e chutney alle mela cotogna AC

16

Zuppa di lenticchie
con salmerino alpino affumicato DI

12

Ravioli alle erbe con ripieno di funghi porcini, burro fuso e parmigiano ACG

18

Panino imbottito con polpetta di zucca,
insalata autunnale e cipolle rosse marinate A

16

Stinco di maiale brasato dello Stampfer Hof
con crauti e canederli di patate ACGI

21

Semifreddo di castagne
con composta di amarene e crumble di cacao e mandorle ACGH

11

Coperto (Acqua della fonte e pane)

2

Cucina calda dalle ore 12.00 alle ore 14.00
e dalle ore 19.00 alle 20.30

Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati

48th Völser Kuchlkastl

Veal liver terrine with brioche,
wild herb salad and quince chutney AC

16

Cream of lentil soup with smoked Alpine char DI

12

Herb ravioli stuffed with porcini mushrooms,
served with butter and grated cheese ACG

18

Pumpkin burger in sourdough bread served
with autumn salad and marinated red onions A

16

Braised pork knuckle from the Stampfer farm
with sauerkraut and potato dumplings ACGI

21

Chestnut semifreddo
with sour cherry compote and cocoa-almond crumble ACGH

11

Cover (Tap water and breadbasket)

2