

## 44. Völser Kuchlkastl

Gebrannte Kastaniencreme mit Kürbisragout und schwarzem Trüffel <sub>CG</sub>

12

Kurz gebratener Schinken vom Villnösser Brillenschaf an Zweierlei von Bohnen,  
marinierten Zwiebeln, Minze und Wildkräutersalat <sub>I</sub>

16

Gulaschsuppe vom heimischen Ochsen <sub>I</sub>

8

Graukas-Kräuterpressknödel an Ragout vom Villnösser Brillenschaf <sub>ACGI</sub>

12

Gebackene Kartoffelblattln mit Kümmel, Sauerkraut  
und Sauce vom Weißburgunder Gumphof <sub>ACG</sub>

16

Pilzgröstel mit Spiegeleiern und schwarzem Trüffel <sub>C</sub>

18

Geschmorte Rinderrippe vom heimischen Ochsen auf cremiger Gerste mit  
Wurzelgemüse und Kräuterpesto <sub>AGU</sub>

24

Apfelkiachl mit Heuschnapseis  
und Schaum vom Südtiroler Apfelwein <sub>ACG</sub>

9

Gedeck (Quellwasser und Brot)

1,5

Warme Küche von 19 bis 20.30 Uhr

Bei Bedarf verwenden wir (bei einigen Speisen) auch Tiefkühlprodukte

## Degustationsmenü

Gebrannte Kastaniencreme mit Kürbisragout  
und schwarzem Trüffel

\*\*\*

Graukas-Kräuterpressknödel  
an Ragout vom Villnösser Brillenschaf

\*\*\*

Geschmorte Rinderrippe vom heimischen Ochsen  
auf cremiger Gerste mit Wurzelgemüse und Kräuterpesto

\*\*\*

Apfelkiachl mit Heuschnapseis  
und Schaum vom Südtiroler Apfelwein

39

## Menu Degustazione

Crema di castagne caramellata  
con ragù di zucca e tartufo nero

Canederli pressati di formaggio grigio ed erbe aromatiche  
con ragù d'agnello della Val di Funes

Costola di manzo brasata del bovino nostrano  
su orzotto agli ortaggi di radice e pesto alle erbe aromatiche

Fritelle di mele con gelato di grappa al fieno  
e schiuma di cidre altoatesino

39

## 44° Dispensa di Fiè

Crema di castagne carmellata con ragù di zucca e tartufo nero CG

12

Prosciutto d'agnello della Val di Funes scottato con bis di fagioli,  
cipolle marinate e misticanza nostrana I

16

Zuppa di gulash di bue nostrano I

8

Canederli pressati di formaggio grigio ed erbe aromatiche  
con ragù d'agnello della Val di Funes ACGI

12

Sfoglie di patate fritte al cumino  
con crauti stufati e salsa al pinot bianco Gumphof ACG

16

Gröstel di funghi autunnali  
con uovo all'occhio di bue e tartufo nero C

18

Costola di manzo brasata del bovino nostrano  
su orzotto agli ortaggi di radice e pesto alle erbe aromatiche AGU

24

Fritelle di mele con gelato di grappa al fieno  
e schiuma di cidre altoatesino ACG

9

Coperto (Acqua della fonte e pane)

1,5

Cucina calda dalle ore 19.00 alle 20.30

Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati