

VORSPEISEN

Zweierlei vom Passeierer Käse frittiert auf Salatbeet und heimischem Chutney <small>ACGJ</small>	9
Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Blumenkohl Püree und Haselnüsse <small>DGHN</small>	14
Rindertartar mit Radicchio und Castelmagno (Hartkäse) dazu Roggenmehl Focaccia mit pochiertem Ei und schwarzem Trüffel <small>ACGJ</small>	18
Lammfleischkrapfln vom Villnösser Brillenschaf in Tomaten geschmort mit Pane Carasau <small>ACIJ</small>	9

SUPPEN

Kartoffelauchcremesuppe mit Graukäseöl und Schüttelbrotbrösel <small>AG</small>	8
Rinderkraftbrühe mit Speck- oder Leberknödel <small>ACGI</small>	8
Gulaschsuppe <small>I</small>	9

ZWISCHENGERICHTE

Ricotta Teigtaschen an Zitronenbutter und Tomatenstaub <small>ACG</small>	12
Tonarelli mit Vongole, Rote Beete, konfierte Tomaten und Basilikumöl <small>ACDN</small>	12
Risotto mit Südtiroler Edelpilze dazu gebratene Perlhuhn Brust und schwarzem Trüffel <small>G</small>	16
Kartoffelgnocchi mit frischen Kräutern an Ragout von der Rehstelze <small>ACGI</small>	12
Spaghetti Monograno Felicetti mit Datterinitomaten, Bauchspeck und Schafskäse <small>AG</small>	10

HAUPTGERICHTE

Kartoffel-Edelpilz-Gröstl mit Speck, Spiegelei und Schwarzem Trüffel <small>C</small>	15
Gebratener Alpen Saibling auf Rote Beete Gerste, Spinatcreme und Rettich Sauce <small>ADG</small>	24
Saltimbocca vom Kalbs Entrecôte mit gebratenem Radicchio <small>I</small>	18
Rinderfilet vom Grill mit Chicorée und Granatapfel <small>I</small>	24
Geschmorte Lammschulter vom Villnösser Brillenschaf mit Artischocken <small>I</small>	19

BEILAGEN

Röstkartoffel	3,5
Kartoffelplattln mit Kümmel <small>AG</small>	3,5
Geschwenkter Spinat mit Soja und schwarzem Sesam <small>AFK</small>	3,5
Blumenkohl Püree mit Haselnüssen <small>GH</small>	3,5
Gebratene Südtiroler Edelpilze	7
Salat vom Buffet (nur abends)	7
Gemischter Salat	5

DESSERT

Lauwarmes Schokoladetörtchen mit Vanilleeis und marinierten Waldfrüchten <small>CG</small>	9
Zwetschgenknödel mit Zimt Creme und knusprigen Mandeln <small>ACGH</small>	9
Piemonteser Haselnuss Halbgefrorenes an Pistaziencreme <small>CGH</small>	8
Kastanien Crème Brûlée mit Birnenkompott und Rosmarinkrokant <small>ACGH</small>	7

Abendkarte von 19.00 bis 20.30 Uhr.
Bei Bedarf verwenden wir Tiefkühlprodukte.

ANTIPASTI

Duetto di formaggio fritto della Val Passiria su insalata di stagione e chutney nostrano <small>ACGJ</small>	9
Capesame in manto di speck su purea di cavolfiore e nocciole <small>DGHN</small>	14
Tartare di manzo con radicchio e Castelmagno, focaccia di segale con uovo e tartufo nero <small>ACGJ</small>	18
Polpettine di agnello della Val di Funes al sugo con Pan Carasau <small>ACIJ</small>	9

MINESTRE

Crema di patate e porri con olio al formaggio grigio e "Schüttelbrot" <small>AG</small>	8
Brodo di manzo con canederli di Speck o di Fegato <small>ACGIF</small>	8
Zuppa di Gulasch <small>I</small>	9

PRIMI PIATTI

Ravioli di ricotta in burro al limone e polvere di pomodoro <small>ACG</small>	12
Tonnarelli alle vongole con barbabietola, pomodori confit e olio al basilico <small>ACDN</small>	12
Risotto con funghi biologici nostrani, petto di faraona arrosto e tartufo nero <small>G</small>	16
Gnocchi di patate alle erbe con ragù di stinco di capriolo <small>ACGI</small>	12
Spaghetti Monograno Felicetti con pomodori datterini, pancetta e pecorino <small>AG</small>	10

SECONDI PIATTI

Gröstel di patate con funghi biologici nostrani, speck, uovo all'occhio di bue e tartufo nero <small>C</small>	15
Filetto di salmerino alpino su orzotto alle rape rosse, crema di spinaci e salsa al raffano <small>ADG</small>	24
Saltimbocca dell'Entrecôte di vitello con radicchio tardivo <small>I</small>	18
Filetto di manzo alla griglia con cicoria belga e melograno <small>I</small>	24
Spalla di agnello della Val di Funes con carciofi <small>I</small>	19

CONTORNI

Patate arrosto	3,5
Sfoglia di patate al cumino <small>AG</small>	3,5
Spinaci saltati alla soia con sesamo nero <small>AFK</small>	3,5
Purea di cavolfiore con nocciole <small>GH</small>	3,5
Funghi biologici nostrani trifolati	7
Insalata dal buffet (solo di sera)	7
Insalata mista	5

DOLCI

Tortino caldo al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia e frutto di bosco marinati <small>CG</small>	9
Canederli di prugne con salsa alla cannella e mandorle croccanti <small>ACGH</small>	9
Semifreddo alla nocciola del Piemonte e cremoso al pistacchio <small>CGH</small>	8
Crème brûlée alla castagna con composta di pere e cialda al rosmarino <small>ACGH</small>	7

Cena dalle ore 19.00 alle 20.30.
Se necessario si utilizzano prodotti surgelati.

ANTIPASTI

Duett of fried cheese from Passiria Valley served on Salad with home made chutney <small>ACGJ</small>	9
Roasted scallops in a coat of Speck served on cauliflower puree and harzelnuts <small>DGHN</small>	14
Beef tataré with radicchio and castelmagno (cheese) Served with rye focaccia with poached egg and black truffle <small>ACGJ</small>	18
Lamb meat balls braised in tomatoes with Carasau bread <small>ACIJ</small>	9

SOUPS

Potato and leek soup with Graukäseöl (cheese oil) and bread crumble <small>AG</small>	8
Consommé with speck or liver dumplings <small>ACGI</small>	8
Gulasch soup <small>I</small>	9

STARTERS

Ricotta turnovers with lemon butter and tomato dust <small>ACG</small>	12
Pasta with vongole, beetroot, tomatoes and basil oil <small>ACDN</small>	12
Risotto with south tyrolean mushrooms served with baked quail breast and black truffle <small>G</small>	16
Potato gnocchi with fresh herbs and venison gam <small>ACGI</small>	12
Spaghetti Monograno Felicetti with datterini tomatoes, speck and goat cheese <small>AG</small>	10

MAIN DISHES

Potato and mushroom gröstel with Speck, fried egg and black truffle <small>C</small>	15
Baked char with beet root barley, spinach cream and radishes sauce <small>ADG</small>	24
Saltimbocca of veal entrecôte with roasted radicchio <small>I</small>	18
Grilled fillet of beef with chicorée and pomegranate <small>I</small>	24
Braised lamb shoulder of with artichokes <small>I</small>	19

SIDE DISHES

Roasted potatoes	3,5
Fried potatoes with caraway <small>AG</small>	3,5
Braised spinach with soy and black sesame <small>AFK</small>	3,5
Cauliflower puree with hazelnuts <small>GH</small>	3,5
Roasted South Tyrolean mushrooms	7
Salad from the buffet (only in the evening)	7
Mixed salad	5

DESSERTS

Luke warm chocolate tarte with vanilla ice cream and marinated fruit <small>CG</small>	9
Plum dumpling with cinnamon cream and crispy almonds <small>ACGH</small>	9
Semifreddo of Piemontese hazelnuts on pistachios cream <small>CGH</small>	8
Crème Brûlée of chestnuts with pear compote and rosemary brittle <small>ACGH</small>	7

Evening Menu from 7.00 until 8.15 pm

If required we also make use of frozen products (in a few dishes)