

## *Kalte Vorspeisen – Antipasti freddi – Starters*

- \* Tatakí vom Thunfisch, mariniertes Blumenkohl, Mandarine, Wasabi
  - \* Tatakí di Tonno, cavolfiore marinato, mandarino, wasabi
  - \* Tuna Tatakí, marinated cauliflower, mandarin, wasabi€ 14,00
  
- \* Carpaccio vom Hirsch, Parmesan, eingelegte Pfifferlinge
  - \* Carpaccio di cervo, parmigiano, finferli sott'aceto
  - \* Deer Carpaccio, parmesan cheese, pickled chanterelles€ 15,00
  
- \* Burrata, Meeresfrüchte, Granetti, klarer Gazpacho
- \* Burrata, frutti di mare, granetti, consommé di gazpacho
  - \* Burrata, seafood, granetti, consommé of gazpacho€ 15,50



## *Warme Vorspeisen – Primi piatti – first course*

- \* Schwarze Bohnensuppe mit Burrata, gebratener Speck, mediterraner Knusper
- \* Zuppa cremosa di fagioli neri con burrata, speck croccante, crumble mediterraneo
  - \* Black beans soup, burrata, bacon, mediterranean crumble€ 12,00
  
- \* Kürbisschlutzer, braune Butter, Parmesan
- \* Mezzelune ripiene di zucca, burro fuso, parmigiano
  - \* Pasta stuffed with pumpkin, butter, cheese€ 14,00
  
- \* Bigoli in salsa  
€ 14,00
  
- \* Kartoffelpralinen, Tomaten, schwarzer Trüffel
  - \* Praline di patate, pomodoro, tartufo nero
- \* Potato dough dumplings, tomatoes, black truffle  
€ 14,00



## *Hauptspeisen – Secondi piatti – Main Dishes*

\* Kotelette vom Iberico Schwein, Trompetenpilze, Bratkartoffel

\* Braciola di maiale Iberico, funghi trombetta, patate arrosto

\* Iberico pork chop, horn-of-plenty mushroom, potatoes

€ 24,00

\* Gebratenes Zanderfilet mit Kürbis und Tintenfischsauce

\* Filetto di luccio perca con zucca e salsa di seppia

\* Pikeperch filet with pumpkin and sepia sauce

€ 25,00

\* Steak vom Rindsfilet, Orangenhonig, weiße Mandelcreme, pikanter roter Paprika Dip

\* Steak di filetto di manzo, miele all'arancio, crema di mandorle bianche, dip di peperoncino

\* Beef Filet Steak, orange honey, almond cream, hot chilly

€ 26,00

\* Geschmortes Kalbswangele, buntes Gemüse,

Püree aus der Sellerieknolle, gegrillte Buchweizenpolenta

\* Quancetta di vitello brasata, verdure miste,

puré di sedano rapa, polenta di grano saraceno alla griglia

\* veal cheek, celery root cream, buckwheat polenta and vegetables

€ 19,50

\* Hirschgulasch mit Speckknödel und Blaukraut

\* Gulasch di cervo con Knödel allo speck e cappuccio rosso trifolato

\* Deer goulash with Speck dumplings and red cabbage

€ 17,00

\* Pilzgeröstel mit Salat

\* Rosticciata di funghi e patate con insalata

\* Sauteed mushrooms and potatoes with salad

€ 18,00



## *Nachspeisen - Dessert*

\* Schwarzplentener Riebl, Preiselbeeren, braune Butter Eis

\* Frittata di grano saraceno, mirtilli rossi, gelato al burro fuso

\* Buckwheat pancake, cowberries, butter ice cream

€ 8,50

\* Orangencreme

\* Crema all'arancio

\* Orange-cream

€ 6,00

\* In vodka eingelegte Schwarzbeeren, Karamellschaum, Zitronensorbet

\* Mirtilli affogati al vodka, spuma di caramello, sorbetto al limone

\* Blueberries in vodka, caramel spume, lemon sorbet

€ 8,50



## Offene Weine- vini alla mescita- wine by glas

### Schaumwein-spumante-sparkling wine

Prosecco Astoria Corderie		4,00€
Südtiroler Sekt Brut Arunda		6,00€

### Weiß-bianco-white

Südtiroler Weißburgunder	Eisacktal	2,00€
Südtiroler Chardonnay	St.Michael	4,00€
Südtiroler Sauvignon	Kurtasch	4,30€
Südtiroler Pfefferer	Schreckbichl	4,00€

### Rosè

Cuvée 448	Kellerei Gírlan	3,60€
-----------	-----------------	-------

### Rot-rosso-red

Südtiroler Edelvernatsch	Kellerei Gries	2,00€
St. Magdalener Klassisch	Huck am Bach	4,30€
Südtiroler Lagrein	Untermoserhof	4,80€
Südtiroler Merlot	Untermoserhof	4,80€
Blauburgunder "Patrizia"	Kellerei Gírlan	5,30€