

Kalte Vorspeisen – Antipasti freddi – Starters

* Gegrillter Oktopus, Fenchelcreme,
Salat aus Kartoffel, Kirschtomaten, Taggiasche Oliven, Passionsfrucht als Sirup

* Polipo grigliato, crema di finocchio,
insalata di patate, pomodorini, olive taggiasche, sciroppo di maracuja

* Sauteed octopus, fennel cream,
salad of potato, cherry tomato taggiasche olivs, passionfruit syrup

€ 18,00

* Carpaccio vom Hirsch, Parmesan, Waldfrüchte, Baumbartsponge

* Carpaccio di cervo, parmigiano, frutti di bosco, sponge di lichene

* Deer carpaccio, parmigiano, woodberries, Lycheen sponge

€ 18,00



Warme Vorspeisen – Primi piatti – first course

* Mit Schüttelbrot und Parmesan gefüllte Anolini in der Fleischsuppe

* Anolini farciti con schüttelbrot e parmigiano in brodo

* Anolini stuffed with schüttelbrot and parmigiano in a clear soup

€ 17,00

* Südtiroler Apfel Süppchen mit krokantem Vinschgerle, gebratenem Speck und Krenraspel

* Zuppina di mele dell'Alto Adige con chips di Vinschgele, speck rosolato e rafano

* South tyrolian apple soup with vinschgele chips, roasted speck and horse raddish

€ 13,00

* Ziegenkäse-Kartoffelhalbmonde, Sauerkraut, schwarzer Trüffel

* Mezze lune di patate ripiene di formaggio caprino, crauti agri, tartufo nero

* Potato dough stuffed with goat chees, sauerkraut, truffle

€ 18,00

* Kürbissravioloni mit brauner Butter und Parmesan

* Ravioloni ripieni alla zucca con burro fuso e parmigiano

* Ravioloni stuffed with pumpkin with melted butter and parmigiano

€ 17,50

* Orzotto mit Lagrein, Burrata, grüner Sellerie, Tomate

* Orzotto al vino Lagrein, burrata, sedano, pomodoro

* Lagrein Orzotto with burrata, celery, tomato

€ 17,00

* Spaghettini mit Miesmuscheln und Kapern

* Spaghettini con cozze e capperi

* Spaghettini with mussels and capers

€ 16,00

* Pasta mit Bologneser oder Tomaten Sauce

* Pasta alla bolognese oppure al pomodoro

* Pasta with ragu or tomato sauce

€ 12,00



Hauptspeisen – Secondi piatti – Main Dishes

- * Rückensteak vom Black Angus Rind, Kartoffel – Petersilien- Püree, Steinpilzragout
 - * Steak di sella di manzo black angus, puré di patate e prezzemolo, ragu di funghi porcini
 - * Saddle steak from black angus beef, smashed potatoes with parsley, porcino ragout
- € 32,00

- * Gebratener Hirschrücken, Kastanienpüree, Topfenknödelchen, Vogelbeeren
 - * Sella di cervo rosolata, puré di castagne, canederlino di ricotta, sorbo
 - * Roasted saddle of deer, mashed chestnuts, curd dumpling, mountain ash
- € 34,00

- * Gebratene Würfel vom Südtiroler Wels, Sauerkraut, rote Paprikasauce, Schmand
 - * Dadi di siluro altoatesino rosolati, crauti agri, salsa di peperoni rossi, panna agra
 - * Sauted local catfish, sauerkraut, red belly pepper sauce, sour cream
- € 32,00

- * Geschmortes Kalbswangele, buntes Gemüse,
Püree aus der Sellerieknolle, gegrillte Buchweizenpolenta
 - * Quancetta di vitello brasata, verdure miste,
purè di sedano rapa, polenta di grano saraceno alla griglia
 - * Veal cheek, celery root cream, buckwheat polenta and vegetables
- € 27,00

- * Veganes Curry Geschnetzeltes, Basmati Reis
 - * Curry vegano di verdure e soy strips, riso basmati
 - * Vegan curry of vegetables and soy strips, basmati rice
- € 28,00



Für Brot Nachschlag berechnen wir 3,00€
Per il pane supplemento calcoliamo 3,00€
We charge 3,00€ for extra bread

Nachspeisen – Dessert

- * Kastanienmousse, Schokolade, Herbstfrüchte
- * Mousse di castagne, cioccolato, frutta d`autunno
- * Chestnut mousse, chocolate, autumn fruits

€ 11,00

- * Rotweibirne, Zimtparfait, Haselnussbiskotte
- * Pera al vino rosso, semifreddo alla cannella, biscotto alle nocciole
- * Pear in red wine, cinnamon parfait, hazelnut ladyfinger

€ 11,00

- * Hausgemachtes Sorbet
- * Sorbetto fatto in casa
- * Homemade sorbet

€ 4,00

