

## Menü Kreativ

### **Salat von Seppie, Puntarelle und Sardellenöl**

Insalata di seppie, puntarelle e olio d'acciughe  
*Salad of cuttlefish, puntarelle and anchovies oil*  
€ 19,00

oder / oppure

### **Tranche von der Gänsestopfleber auf mariniertem Chicoree und Balsamicoessigeis**

Scaloppa di foie gras su insalata belga marinata e gelato all' aceto balsamico  
*Think-sliced foie gras on marinated chicory and balsamic ice cream*  
€ 20,00

\*\*\*

### **Tortelloni mit Radicchio gefüllt auf Fonduta vom Almkäse**

Tortelloni ripieni di radicchio su fonduta di formaggio di malga  
*Tortelloni with radicchio salad on fonduta of alpine pasture cheese*  
€ 18,00

\*\*\*

### **Seeteufel im Ganzen gebraten auf Fenchel mit Orangenöl**

Coda di rospo su finocchio marinato con olio alle arance  
*Monkfish seared a bed of orange oil marinated fennel*  
€ 32,00

\*\*\*

### **Rosa gebratene einheimische Hirschkeule mit Selleriepüree, Kornellkirschen und geriebenen Kakaobohnen**

Coscia di cervo nostrano con purè di sedano, ciliegie corniole e fave di cacao  
*Local venison with celery puree, cornelian cherries and cocoa beans*  
€ 32,00

\*\*\*

### **Gewürz-Grapefruitsüppchen mit grünem und schwarzem Teesorbet**

Zuppa fredda di spezie e pompelmo  
con sorbetto al tè verde e nero  
*Soup of condiment and grapefruit with  
orbet of green and black tea*  
€ 10,00

\*\*\*

### **Lebkuchenerlebnis**

Avventura con il panpepato  
*Gingerbread experience*  
€ 12,00

**€ 85,00**

## Menü Regional

### **Schwarzbrotbruschetta mit Kalbskopf und zweierlei Rettich**

Bruschetta di pane nero con testina di vitello e duetto di rape

*Bruschetta of calf's head and beets*

€ 16,00

\*\*\*

### **Teigtaschen mit Ochenschwanz gefüllt auf Blattspinat und Parmesanspäne**

Borsette ripiene di coda di bue su spinaci e Parmigiano

*Oxtail tortelli with spinach and parmesan*

€ 18,00

\*\*\*

### **Millefeuille von Knödelscheiben und Hirschragout**

*Millefoglie di fette di canederli e ragù di cervo*

Millefeuille of slices of dumplings and deer ragout

€ 16,00

\*\*\*

### **Geschmorte Kalbswange mit Gröstl von Artischocken, Topinamburs und Crosny**

*Guancia brasata di vitello con "gröstl" di carciofi, topinamburri e crosny*

Braised local veal cheeks with gröstl of artichokes, Jerusalem artichokes and crosny

€ 30,00

oder / oppure

### **Einheimische Kalbsniere auf Gerstenrisotto in Senfsoße**

Rognone di vitello nostrano su orzo mantecato con salsa al senape

Local calf's kidney with mustard sauce on barley risotto

€ 28,00

\*\*\*

### **Apfeltarte mit Zimteis**

Tartaletta mele con gelato alla cannella

*Apple tart with cinnamon ice cream*

€ 12,00

**€ 68,00**

## Menü Vegetarisch

### **Gebackene Ziehteigcannelloni mit Graukäsefonduta gefüllt auf herbstlichen Salat**

Fagottini fritti di pasta tirata ripieni di fonduta di formaggio grigio su insalata autunnale

*Tyrolean grey cheese cannelloni on autumnal salad*

€ 16,00

\*\*\*

### **Kürbis- Ingwerschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl**

Crema di zucca e zenzero con semi di zucca tostati e olio di semi di zucca

*Pumpkin and ginger soup with pumpkin seed an pumpkin seed oil*

€ 12,00

\*\*\*

### **Tortelloni mit Artischocken gefüllt und Thymianbutter**

Tortelloni ripieni di carciofi e burro al timo

*Tortelloni filled with artichokes and thyme butter*

€ 18,00

\*\*\*

### **Tarte mit Radicchio Trevigiano**

Tartaletta con radicchio Trevigiano

*Radicchio Trevigiano tart*

€ 18,00

\*\*\*

### **Schoko-Ingwertörtchen mit hausgemachtem Rumtopf**

Tortino al cioccolato e zenzero con Rumtopf fatto in casa

*Chocolate-ginger tartlet with homemade rumtopf*

€ 13,00

**€ 58,00**

### **Ravioli mit Fonduta vom Almkäse gefüllt und weißem Trüffel**

Ravioli ripieni di fonduta di formaggio di malga con tartufo bianco

*Ravioli with fonduta of alpine pasture cheese and white truffles*

**€ 38,00**

### **Käseauswahl von Degust**

Formaggi di Degust

*Cheese from Degust*

€ 15,00

## Menü Klassik

### **Garnelen auf Weißkohl in der eigenen Soße**

Gamberi su cavolo bianco nella loro salsa

*Shrimps and white cabbage*

€ 18,00

\*\*\*

### **Im Schüttelbrot gebackenes Rindstatar auf Senfsoße mit Rucola und getrockneten Auberginen**

Tartar di manzo in manto di pane nero su salsa di senape con rucola e melanzane essicate

*Beef tartar on mustard sauce with rocket and aubergine*

€ 18,00

\*\*\*

### **Teigtaschen mit Blutwurst gefüllt auf Sauerkraut und gerösteten Schwarzbrot**

Borsette ripiene di sanguinaccio su crauti e pane nero croccante

*Ravioli filled with black pudding on sauerkraut and roasted brown bread*

€ 16,00

oder / oppure

### **Cannelloni mit Gänsestopfleber gefüllt auf ansautierten Champignons und Trüffelschaum**

Cannelloni ripieni di fegato d'oca con funghi champignon e spuma al tartufo

*Cannelloni filled with foie gras served with slightly sautéed mushroom*

€ 20,00

\*\*\*

### **Filet vom Kabeljau im eigenen Sud mit Artischocken**

Filetto di merluzzo nel suo brodetto con carciofi

*Codfish fillet in its own stock with artichokes*

€ 30,00

oder / oppure

### **Einheimisches Roastbeef mit Rotweinsauce auf Sprossenkohl, Kartoffelpüree, Senf, Zwiebel und Holzkohleöl**

Controfiletto di manzo nostrano con salsa al vino rosso su cavoletti

*di Bruxelles, purè di patate, senape e olio di cenere*

*Local roastbeef on Brussels sprouts, potato puree, mustard and onions*

€ 32,00

\*\*\*

### **Weisses Kaffeeis mit Espuma von der Zartbitterschokolade und Kaffee mit Thymianparline**

Gelato al caffè con espuma di cioccolato amaro

*Coffee dessert with thyme pralines*

€ 12,00

**€ 78,00**