



ANTIPASTI – STARTERS

- Apulische Burrata auf einem bunten Spargelsalat** 14€
Burrata pugliese su insalatina di asparagi colorati
Apulian burrata on a colorful asparagus salad
→ TIPP: Sylvaner Aristos, Eisacktaler Kellerei
A G
- San Daniele Schinken mit Cantaloupe-Melone** 13€
Prosciutto San Daniele con melone Cantalupo
San Daniele ham with Cantaloupe melon
→ TIPP: Rosé Lagrein Kretzer, Kloster Muri Gries
A
- Spargel mit Schinken und Bozner Sauce** 13€ / 24€
Asparagi con prosciutto e salsa bolzanina
Asparagus with ham and Bolzano-style sauce
→ Tipp: Weissburgunder Leopoldine Riserva, Castel Sallegg
A C
- Hirschcarpaccio auf Wildkräutersalat und gemischten Waldpilzen** 13€
Carpaccio di Cervo su insalatina di erbette di campo
e funghi misti di bosco
Venison carpaccio on wild herb salad and mixed forest mushrooms
→ Tipp: Chardonnay Sanct Valentin, Kellerei St. Michael Eppan
A
- Räucherlachs mit Meerrettichmousse
und Rosmarin-Focaccia-Spalte** 13€
Salmone affumicato con Mousse di rafano
e triangolo di focaccia al rosmarino
*Smoked salmon with horseradish mousse
and a wedge of rosemary focaccia*
→ Tipp: Sauvignon Winkl, Kellerei Terlan
A C G D



SUPPEN – ZUPPE - SOUPS

Spargelcremesuppe	9,5€
Vellutata di asparagi	
<i>Cream of asparagus soup</i>	
→ Tipp: Sauvignon WINKL, Kellerei Terlan	
G	

VORSPEISEN – PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Speckknödel auf Krautsalat	11€
Canederli allo speck su insalata di cappucci	
<i>Bacon dumplings on cabbage salad</i>	
→ TIPP: Kalterersee Auslese Bischofleiten, Castel Sallegg	
AC	
Risotto mit grünem Spargel	16€
Risotto con asparagi verdi	
<i>Risotto with green asparagus</i>	
→ TIPP: Sauvignon Stein, Kellerei Nals Margreid	
G	
Hausgemachte Eier-Tagliatelle mit Wildragout	14€
Tagliatelle all'uovo fatte in casa al ragù di selvaggina	
<i>Homemade egg tagliatelle with wild game ragout</i>	
→ TIPP: Cuvée Stoan, Kellerei Tramin	
ACG	



HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

**Argentinisches Rindersteak nach Tiroler Art mit Kartoffelgröstl
und Friggitelli-Paprika** 23€

Bistecca di manzo argentino alla tirolese con rosticciata di patate
e friggitelli

*Tyrolean-style Argentine beef steak with sautéed potatoes
and friggitelli peppers.*

→ TIPP: Anticus, Nals Margreid

GL

Gegrilltes Vallespluga-Jungmastgeflügel mit Thymian-Kartoffeln 26€

Galletto Vallespluga alla piastra con patate al timo

Grilled Vallespluga spring chicken with thyme-roasted potatoes

→ TIPP: St. Magdalener Klassisch, Unterganzner

GL

**Norwegischer Lachs im Gewürzemanterl auf Pastinakenpüree
und glasierten Karotten** 24€

Salmon norvegese colorato di spezie su purè di pastinaca
e carotine glasate

*Spiced Norwegian salmon on parsnip purée and glazed baby
carrots.*

→ TIPP: Cuvè Manna, Franz Haas

D

**Lammkoteletts in Pistazienkruste mit Röstkartoffeln
und saisonalem Gemüse** 32€

Costolettine d'agnello in crosta di pistacchio, patate saltate e
verdurine di stagione

*Pistachio-crusted lamb chops with sautéed potatoes
and seasonal vegetables*

→ TIPP: Lagrein Riserva Tor di Lupo, Kellerei Andrian

AGL