

UNSERE SALATE – LE NOSTRE INSALATE – OUR SALADS

Blattsalat | gebratene Garnele | Sesam | Mango | Burrata N/G/E
Insalata verde | mazzancolle saltati | sesamo | mango | burrata
Leaf salad | sautéed prawns | sesame | mango | burrata
16,00
→ TIPP: Gewürztraminer Nussbaumer, Kellerei Tramin

Caesar Salad

Römersalatherzen | Datterini Tomaten | gebratenes Freilandhuhn | Croutons | Caesar Dressing A/G/E
Lattuga romana | datterini | pollo ruspante arrosto | crostini | salsa Caesar
Romaine hearts | cherry tomatoes | roast free-range chicken | croutons | caesar dressing
14,00
→ TIPP: Cuvée MANNA (RI, CH, GEW, SAU), Franz Haas

Salat | Gurke | Melone | Büffelmozzarella | Culatello di Zibello G
Insalata | cetriolo | melone | mozzarella di bufala | culatello di Zibello
Salad | cucumber | melon | buffalo mozzarella | Culatello di Zibello
14,00
→ TIPP: Weissburgunder LEOPOLDINE – Riserva, Castel Sallegg

ANTIPASTI

Hirschcarpaccio | Wacholdercreme | Pistaziencrumble | Rote Zwiebel A/H/G
Carpaccio di cervo | crema di ginepro | crumble di pistacchio | cipolla rossa
Vension carpaccio | juniper cream | pistachio crumble | red onions
16,00
→ TIPP: Lagrein Kretzer, Kellerei Muri Gries

Tatar vom heimischen Weiderind | französische Salzbutter | Brioche | Senf-Dip D/G
Tartare di manzo locale | burro salato francese | brioche | salsa alla senape
local beef tartare | French salted butter | brioche | mustard dip
16,00 (100g) / 25,00 (200g)
→ TIPP: Cuvée STOAN (CH, SAU, GEW, PB), Kellerei Tramin

Alle Preise verstehen sich in Euro – Tutti prezzi si intendono in Euro – All prices are in Euro

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU sowie Tiefkühlprodukte verwendet. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE e prodotti surgelati. We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU as well as frozen products are used.

SUPPE – ZUPPE - SOUP

Artischockencreme | Joghurt | Räucherlachs A/G/D
Vellutata di carciofi | yogurt | salmone affumicato
Cream of artichoke soup | yoghurt | smoked salmon
9,50

→ TIPP: Pfefferer, Kellerei Schreckbichl

Rinderkraftbrühe | Speckknödel A/C/G
Consommé di manzo | canederli allo speck
Beef consommé | bacon dumplings
8,50

→ TIPP: Kalterersee Auslese Bischofsleiten, Castel Sallegg

WARME VORSPEISE – PRIMI PIATTI – STARTERSI

Kartoffel-Ricotta-Gnocchi | Oktopus | mediterranes Gemüse ragout A/C/D/G
Gnocchi di patate e ricotta | polpo | ragù di verdure mediterranee
Potato and ricotta gnocchi | octopus | mediterranean vegetables
16,00

→ TIPP: Sylvaner Aristos, Eisacktaler Kellerei

Schlutzkrapfen | Ricotta | Spinat | Nussbutter | Gartenkresse G
Schlutzkrapfen | ricotta | spinaci | burro alle noci | crescione
Schlutzkrapfen | ricotta | spinach | nut butter | garden cress
15,00

→ TIPP: Weißburgunder Leopoldine Riserva, Castel Sallegg

Schüttelbrot-Tagliatelle | Wildragout | Preiselbeergelee C/G/A
Tagliatelle al Schüttelbrot | ragù di selvaggina | gelée ai mirtilli rossi
Schüttelbrot-Tagliatelle | venison ragout | cranberry gelée
14,00

→ TIPP: Gewürztraminer, Stiftskellerei Neustift

Paccheri | frische Tomaten | Basilikum | geräucherter Mozzarella | Pinienkern-Crumble C/G/A
Paccheri | pomodori freschi | basilico | mozzarella affumicata | crumble ai pinoli
Paccheri | fresh tomatoes | basil | smoked mozzarella | pine nut crumble
11,50

→ TIPP: Cuvée Manna, Franz Haas

Alle Preise verstehen sich in Euro – Tutti prezzi si intendono in Euro – All prices are in Euro

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU sowie Tiefkühlprodukte verwendet. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE e prodotti surgelati. We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU as well as frozen products are used.

VEGGIE

Gebackener Blumenkohl | Yogurt Dip | Granatapfel | Wildkräutersalat
Cavolfiore fritto | dip allo yogurt | melograno | Insalata di erbe selvatiche
Deep fried cowliflower | jogurt dip | pomegranate | wild herb salad
16,00

→ TIPP: Chardonnay Sanct Valentin, Kellerei St. Michael/Eppan

Frühlingsrollen | Asiatisches Gemüse | Exotisches Fruchtchutney | Curry-Dip
Involtini primavera | verdure asiatiche | chutney di frutta esotica | salsa al curry
Spring rolls | asian vegetables | exotic fruit chutney | curry dip
16,00

→ TIPP: Gewürztraminer, Stiftskellerei Neustift

Alle Preise verstehen sich in Euro – Tutti prezzi si intendono in Euro – All prices are in Euro

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU sowie Tiefkühlprodukte verwendet. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE e prodotti surgelati. We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU as well as frozen products are used.

FLEISCH & FISCH – CARNE & PESCE – MEAT & FISH

Rib Eye Steak vom Black-Angus-Rind (300g) | Barbecuesauce | Ofenkartoffel | grüner Salat
Rib Eye Steak di manzo Black Angus (300 g) | salsa barbecue | patata al forno | insalata verde
Black Angus rib-eye steak (300g) | barbecue sauce | baked potato | green salad
35,00

→ TIPP: Merlot Riserva Brenntal, Kellerei Kurtatsch

Gebratenes Schweinefilet | Datteln | Speck | Mandelkartoffeln | Wildkräuter | Balsamico-Jus
Filetto di maiale arrosto | datteri | speck | patate alle mandorle | erbe selvatiche | jus al balsamico
Pan-fried pork fillet | dates | bacon | almond potatoes | wild herbs | balsamic jus
21,00

→ TIPP: Blauburgunder Mazzon, Praxmarer Sebastian

Kalbsfilet | grüne Pfefferkruste | Selleriepüree | glasiertes Gemüse | Thymianjus A/G/L
Filetto di vitello | crosta al pepe verde | purè di sedano rapa | verdure glassate
jus al timo
Veal tenderloin | green pepper crust | celery purée | glazed vegetables | thyme jus
26,00

→ TIPP: Blauburgunder Franz Haas

Tagliata vom Thunfisch | Wokgemüse | Sesamkartoffel | Currymayo N/H/D
Tagliata di tonno fresco | verdure wok | patate al sesamo | maionaise al curry
Fesh tuna Tagliata | Wok vegetables | sesame potatoes | curry maionnaise
26,00

→ TIPP: Lagrein Rosé Pischl, Kellerei Bozen

Alle Preise verstehen sich in Euro – Tutti prezzi si intendono in Euro – All prices are in Euro

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU sowie Tiefkühlprodukte verwendet. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE e prodotti surgelati. We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU as well as frozen products are used.