

## UNSERE SALATE – LE NOSTRE INSALATE – OUR SALADS

Blattsalat | gebratene Garnele | Sesam | Mango | Passionsfruchtvinaigrette N/F/R  
Insalata | gambero grigliato | sesamo | mango | vinaigrette al maracuja  
Salad | grilled shrimp | sesame | mango | passion fruit vinaigrette  
16,00

→ TIPP: Gewürztraminer Nussbaumer, Kellerei Tramin

Rucola | Avocado | Datterini Tomaten | Feta | geröstete Piniencreme G/M  
Rucola | avocado | pomodorini datterini | feta | crema di pinoli  
Rocket salad | avocado | cherry tomatoes | feta cheese | pine nut cream  
13,50

→ TIPP: Felsenkeller, Brauerei Forst

Spargelsalat | Burrata | Wildkräuter | Tomatenvinaigrette G  
Insalata d'asparagi | burrata | erbe selvatiche | vinaigrette al pomodoro  
Asparagus salad | burrata | wild herbs | tomatoe vinaigrette  
13,50

→ TIPP: Kerner, Pacherhof

## ANTIPASTI

Hirschcarpaccio | Wacholdercreme | Pistaziencrumble | Rote Zwiebel G/A/C  
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

Räucherlachs | Merretichmousse | Apfelvinaigrette | Brioche D/G  
Salmon affumicato | mousse di rafano | vinaigrette di mele | pane brioche  
Smoked salmon | horseradish mousse | apple vinaigrette | brioche  
14,00

→ TIPP: Pfefferer, Kellerei Schreckbichl

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

Weisse Spargelcremesuppe | Schwarzbrotcroutons | Schnittlauchöl  
Crema d'asparagi bianchi | crostini di pane nero | olio all'erba cipollina  
White asparagus creamsoup | bread crostini | chives oil  
9,50

→ TIPP: Sauvignon Winkl, Kellerei Terlan

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

→ TIPP: Kalterersee Auslese Bischofsleiten, Castel Sallegg

## WARME VORSPEISE – PRIMI PIATTI - STARTERS

Kartoffel-Ricotta-Gnocchi | Oktopus | mediterranes Gemüseragout  
Gnocchi di patate e ricotta | polpo | ragù di verdure mediterranee  
Potato and ricotta gnocchi | octopus | mediterranean vegetables  
16,00

→ TIPP: Pfefferer, Kellerei Schreckbichl

Carnaroli Risotto | Spargel | gesalzene Ricotta | Datterini Tomatenfond  
Risotto Carnaroli | asparagi bianchi | ricotta salata | fonduta di datterini  
Carnaroli Risotto | white asparagus | salted ricotta | cherry tomato cream  
14,00

→ TIPP: Sylvaner Aristos, Eisacktaler Kellerei

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

→ 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.

## 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

Melanzane alla parmiggiana neu interpretiert  
Melanzane alla parmiggiana interpretato dallo chef  
Melanzane alla parmiggiana chef style  
16,00

→ TIPP: Weissburgunder Leopoldine Riserva, Castel Sallegg

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 (300g) | Barbecuesauce | Ofenkartoffel | gegrillter grüner Spargel  
Rib Eye Steak (300g) | Barbecuesauce | patate al forno | asparagi verdi grigliati  
Rib Eye Steak (300g) | Barbecuesauce | fried potatoes | grilled green asparagus  
33,00

→ TIPP: Merlot Riserva Brenntal, Kellerei Kurtatsch

Cordon bleu vom Kalb | Tiroler Art | Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeere | Sauerrahm A/G/C  
Cordon bleu di vitello | alla tirolese | insalata di patate e cetrioli | mirtilli rossi | panna acida  
Veal Cordon bleu | tyrolean style | potato cucumber salad | cranberries | sour cream  
24,00

→ TIPP: Blauburgunder Mazzon, Praxmarer Sebastian

Weisser Spargel | Petersilienkartoffel | Bozner Sauce | mit Bauernschinken C  
Asparagi bianchi | patate al prezzemolo | salsa bolzanina | con prosciutto di pasqua  
White asparagus | parsley potatoes | local eggsauce | with local ham  
22,00  
26,00 mit Räucherlachs / con salmone affumicato / with smoked salmon

→ TIPP: Sauvignon Raif, Castelfeder

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 maionaise  
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.