



ANTIPASTI - STARTERS

- | | | |
|------|---|---------|
| 1124 | Weißer und grüner Spargelsalat, Wachteleier und Parmesanspäne
Insalatina di asparagi bianchi e verdi, uova di quaglia e scaglie di parmigiano
<i>White and green asparagus salad, quail eggs and parmesan cheese</i>
→ TIPP: Sylvaner ARISTOS – Eisacktaler Kellerei | 12,70 € |
| 1121 | Tatar vom Roten Thunfisch auf Saubohnensahne und knuspriger Wan Tan
Tartare di tonno rosso su crema di fave e wan tan croccante
<i>Bluefin tuna tartare on creamed fava beans and crispy wan tan</i>
→ TIPP: Rosé QUINDICI – Sebastian Praxmarer | 14,10 € |
| 1125 | Büffelmozzarella-Mousse, Auberginen, konfitierte Kirschtomaten und Parmesanplätzchen
Mousse di mozzarella di bufala, melanzane, pomodorini confit e biscotto al parmigiano
<i>Buffalo mozzarella mousse, eggplant, confit cherry tomatoes and parmesan cookie</i>
→ TIPP : Weissburgunder LEOPOLDINE – Castel Sallegg | 11,70 € |
| 1400 | Oktopussalat nach mediterraner Art
Polipo alla mediterranea
<i>Octopus salad mediterranean style</i>
→ TIPP : Cuvée DE VITE – Weingut J. Hofstätter | 14,00 € |
| 1102 | Kalbsbries im Vollkornbrotmantel mit Spargelmousse
Animelle di vitello in manto di pane integrale con spuma di asparagi
<i>Veal sweetbreads in whole wheat bread coat with asparagus mousse</i>
→ TIPP: Pfefferer – Kellerei Schreckbichl | 13,10 € |

*Gerne können Sie auch die kalten Vorspeisen als Hauptspeise bestellen (+ 2,00€)
È inoltre possibile ordinare gli antipasti anche come porzione abbondante (+ 2,00€)*



SUPPEN – ZUPPE – SOUPS

- | | | |
|------|---|---------|
| 1150 | Speckknödelsuppe
Canederli di speck in brodo
Bacon dumpling soup | 8,50 € |
| 1152 | Creme von weißem Spargel, Passeiertaler Saibling
und Petersilien Öl
Crema di asparagi bianchi, salmerino della Val Passiria
e olio prezzemolo
<i>Cream of white asparagus, char from "Val Passiria" and parsley oil</i> | 10,90 € |

VORSPEISEN – PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

- | | | |
|------|--|---------|
| 1207 | Risotto mit weißem und grünem Spargel, knusprigem Speck
und fermentierten Radieschen
Risotto agli asparagi bianchi e verdi, guanciaie croccante
e ravanelli fermentati
<i>White and green asparagus risotto, crispy guanciaie
and fermented radishes</i>
→ TIPP: Cuvée MANNA – Franz Haas | 14,10 € |
| 1228 | Safran-Gnocchi mit Spargel, Tintenfisch und konfierten Tomaten
Gnocchi allo zafferano con asparagi, calamari e pomodorini confit
<i>Saffron gnocchi with asparagus, squid and confit cherry tomatoes</i>
→ TIPP: Riesling-Weingut Falkenstein | 16,50 € |
| 1229 | Tortelloni mit Apfelfüllung und Speck, auf Schüttelbrotcreme und
Schnittlauch Öl
Tortelloni ripieni di mele e speck, su crema di schüttelbrot
e olio all'erba cipollina
<i>Tortelloni filled with apples and speck, on schüttelbrot cream and
chive oil</i>
→ TIPP: Pfefferer – Kellerei Schreckbichl | 13,90 € |
| 1218 | Brennnessel-Tagliatelle mit weißem Bauernfleisch-Ragout
und gebratenen Friggiteli-Paprika
Tagliatella all'ortica con ragu di carni bianche del contadino
e peperoni friggiteli
<i>Nettle tagliatelle with farmer's white meat ragu and fried peppers</i>
→ TIPP: Chardonnay SOPHIE - Manincor | 14,90 € |



FISCHGERICHTE – PIATTI DI PESCE - FISH

- 1403 **Mediterranes Meeräschen Filet mit Agretti und Kurkuma-Kartoffeln** 23,70 €
Filetto di cefalo del mediterraneo con agretti
e patate alla curcuma
Mediterranean mullet fillet with agretti and turmeric potatoes
→ TIPP: Solaris Sichlburg – Baron Longo

HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

- 1307 **Spargel nach Bozen-Art: weißer Spargel, Brunnenkresse, LA RATTE-Kartoffeln und Osterschinken** 24,10 €
Asparagi alla bolzanina: Asparagi bianchi, crescione acquatico, patate "LA RATTE" e prosciutto pasquale
Wild boar fillet with sweet mashed potatoes, colourful chard and cranberry jus
→ TIPP: Sauvignon WINKL – Kellerei Terlan
- 1334 **Rinder-Flank-Steak mit 'LA RATTE'-Kartoffeln und grünen Bohnen** 26,10 €
Flank steak di manzo con patate "LA RATTE" e fagiolini verdi
Beef flank steak with "LA RATTE" potatoes and green beans
→ TIPP: Anticus- Nals Margreid
- 1335 **Entenbrust 'sous vide, Wildreis, Wokgemüse & Orangen-Teriyaki-Sauce** 27,70 €
Petto d'anatra "sous vide", riso selvatico, verdure wok & salsa teriyaki all'arancia
"Sous vide" duck breast, wild rice, wok greens & orange teriyaki sauce
→ TIPP: Gewürztraminer Nussbaumer – Kellerei Terlan
- 1336 **Lammrücken, bei niedriger Temperatur gegart, mit Spargelsoufflé und Zuckerschoten** 31,00 €
Sella d'agnello cotta a bassa temperatura con soufflé di asparagi e mangiatutto
Saddle of lamb cooked at low temperature with asparagus soufflé and mange-tout
→ TIPP: Lagrein Riserva URBAN- Kellerei Tramin