



ANTIPASTI - STARTERS

- | | | |
|------|--|---------|
| 1117 | Artischockensalat, konfitierte Tomaten,
Pecorino-Käse und Zitronendressing
Insalata di carciofi, pomodorini confit,
pecorino e dressing al limone
<i>Artichoke salad, cherry tomatoes confit,
pecorino cheese and lemon dressing</i>
→ TIPP: Weissburgunder LEOPOLDINE – Castel Sallegg | 12,90 € |
| 1122 | Carpaccio vom Hirsch, Polenta Chips,
Ackerlinge und Karottencreme
Carpaccio di cervo, chips di polenta,
funghi pioppini crema di carote
<i>Venison carpaccio, polenta chips, mushroom and carrot cream</i>
→ TIPP: Rosé PISCHL – Kellerei Bozen | 13,40 € |
| 1123 | Frischer philippinischer Thunfisch in einem Mantel aus gerösteten
Mandeln auf Avocadocreme
Tonno filippino fresco in manto di mandorle tostate
su crema di avocado
<i>Fresh tuna in a roasted almond crust on avocado cream</i>
→ TIPP: Gewürztraminer - Neustift | 15,20 € |
| 1400 | Oktopus Salat nach mediterraner Art
Polipo alla mediterranea
<i>Octopus salad mediterranean style</i>
→ TIPP: Cuvée DE VITE – Weingut J. Hofstätter | 14,00 € |

*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 € |
| 1157 | Artischockencreme mit gepufftem Dinkel und Chili-Paprika
Crema di carciofi con farro soffiato e peperoncino
<i>Artichoke cream with puffed spelt and chilli pepper</i> | 10,70 € |

VORSPEISEN – PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

- | | | |
|------|---|---------|
| 1223 | Dill-Tortelloni gefüllt mit „Loch Duart-Lachs“
konfierten Kirschtomaten und Weißweinmousse
Tortelloni all’aneto ripieni di salmone “Loch Duart”,
pomodorini confit e spuma al vino bianco
<i>Dill tortelloni stuffed with “Loch Duart” salmon
confit cherry tomatoes and white wine mousse</i>
→ TIPP : Cuvée MANNA - Franz Haas | 16,10 € |
| 1224 | Risotto mit Topinambur, Saubohnen
und knusprigen Artischocken
Risotto al topinambur, fave e carciofi croccanti
<i>Risotto with Jerusalem artichokes, broad beans and
crispy artichokes</i>
→ TIPP: Riesling-Weingut Falkenstein | 14,80 € |
| 1219 | Kartoffel-Pistazien-Gnocchi, Burrata-Creme und Garnelen
Gnocchi di patate e pistacchi, crema di burrata e gamberi
<i>Potato and pistachio gnocchi, burrata cream and prawns</i>
→ TIPP: Sylvaner ARISTOS – Eisacktaler Kellerei | 14,90 € |
| 1218 | Pappardelle mit Lagrein, Wildschweinragout und Äpfeln
Pappardelle al vino Lagrein, ragù di cinghiale e mele
<i>Pappardelle with Lagrein wine, wild boar ragout and apples</i>
→ TIPP: Goldmuskateller „Pfefferer“ – Kellerei Schreckbichl | 15,70 € |



FISCHGERICHTE – PIATTI DI PESCE - FISH

- 1405 **Steiner's Fish Soup: Fischsuppe mit Brotcrôutons** 26,90€
Steiner's Fish Soup: zuppa di pesce e crostini di pane
Steiner's Fish Soup with bread croutons
→ TIPP: Solaris Sichlburg – Baron Longo

HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

- 1332 **Perlhuhnbrust 'sous vide', rote Azuki-Bohnen und Babyfenchel** 24,50 €
Petto di faraona "sous vide", fagioli rossi Azuki e baby finocchio
Guinea fowl breast 'sous vide', Azuki red beans and baby fennel
→ TIPP: Vernatsch GALEA – Nals Margreid
- 1333 **In Senf und Thymian mariniertes Schweinefilet, gedünsteter Radicchio tardivo, knusprige Storo-Polenta und Äpfel** 25,40 €
Filetto di maiale marinato alla senape e timo, radicchio tardivo stufato, polenta di Storo croccante e mele
Pork fillet marinated in mustard and thyme, stewed late harvest radicchio, crispy Storo polenta and apples
→ TIPP: St. Magdalener – Ansitz Waldgries
- 1329 **Bei niedriger Temperatur gegarter Hirsch, Kartoffeln, sautierter Chicorée mit Haselnüssen und Preiselbeeren** 27,60 €
Cervo cotto a bassa temperatura, patate, indivia saltata con nocciole e cranberry
Venison cooked at low temperature, potatoes, sautéed escarole with hazelnuts and cranberries
→ TIPP: Lagrein Ris ABTEI – Kellerei Muri Gries
- 1328 **Braten vom Kalbsrücken mit Pusterer Kartoffelpüree und Artischocken** 28,30€
Sella di vitello arrosto con purè di patate pusteresi e carciofi
Roasted saddle of veal with Pusterese mashed potatoes and artichokes
→ TIPP: Blauburgunder Franz Haas



KIDS

1603	Kurze Nudel mit Tomaten oder Fleischsauce Pasta corta al pomodoro o ragú Noodles with tomato sauce or meat sauce	7,50 €
1606	2 Speckknödel mit Butter und Parmesankäse 2 Canederli allo speck con grana e burro sfuso <i>2 bacon dumplings with parmesan cheese and melted butter</i>	7,50 €
1610	Kleines Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes Cotoletta di tacchino impanata con patatine fritte <i>Deep fried turkey breast breaded with French fries</i>	12,90 €