



ANTIPASTI - STARTERS

1124	Herbstsalat mit Trauben, Tête de Moine Käse, Caesar dressing und Walnüsse Insalata autunnale con uva, formaggio tête de moine, caesar dressing e noci <i>Autumn salad with grapes, tête de moine cheese, Caesar dressing and walnuts</i> → TIPP: Red Moon – Apple Cider	12,40 €
1121	Carpaccio vom heimischen Rind mit eingelegten Steinpilzen und Brotchips Carpaccio di manzo “nostrano” con funghi porcini trifolati e chips di pane <i>Local beef carpaccio with porcini mushrooms and bread chips</i> → TIPP: Chardonnay Sophie - Manincor	14,20 €
1125	Häppchen von der Bergforelle, Mousse von roter Rübe und gelber Paprika Bocconcini di trota di montagna, spuma di rapa rossa e peperoni gialli <i>Bites of mountain trout, red beetroot mousse and yellow peppers</i> → TIPP : Cuvée STOAN – Kellerei Tramin	13,80 €
1400	„Steiner’s Classic“ Oktopussalat 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€)

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.



SUPPEN – ZUPPE – SOUPS

- | | | |
|------|--|---------|
| 1150 | Speckknödelsuppe
Canederli di speck in brodo
<i>Bacon dumpling soup</i> | 8,50 € |
| 1152 | Kürbiscreme „Hokkaido“, Amaretti und Balsamico-Reduktion
Crema di zucca “Hokkaido”, amaretti
e riduzione di aceto balsamico
<i>“Hokkaido” pumpkin cream, amaretti and
balsamic vinegar reduction</i>
→ TIPP: Chardonnay Sophie - Manincor | 10,20 € |

VORSPEISEN – PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

- | | | |
|------|---|---------|
| 1207 | Ravioloni gefüllt mit Gorgonzola D.O.P. und Birnen,
Rotkohlcreme und gerösteten Walnüssen
Ravioloni ripieni di gorgonzola D.O.P. e pere,
crema di cavolo rosso e noci tostate
<i>Ravioloni filled with gorgonzola D.O.P. and pears,
red cabbage cream and toasted walnuts</i>
→ TIPP: Cuvée MANNA – Franz Haas | 14,10 € |
| 1228 | Kürbisrisotto mit Schwarzkohl und knusprigem Speck
Risotto alla zucca con cavolo nero e guanciale croccante
<i>Pumpkin risotto with black cabbage and crispy bacon</i>
→ TIPP: Cuvée DE VITE – Weingut J. Hofstätter | 13,90 € |
| 1229 | Latschenkiefer-Tagliatelle mit Wildschweinragout
und Wurzelgemüse
Tagliatelle al pino mugo con ragù di cinghiale e radici brunoise
<i>Mountain pine tagliatelle with wild boar ragout and brunoise roots</i>
→ TIPP: Riesling – Weingut Falkenstein | 15,70 € |
| 1218 | Tintenfisch-Gnocchi mit Erbsen, Garnelen
und konfierten Kirschtomaten
Gnocchi al nero di seppia con piselli, gamberi
e pomodorini datterini confit
<i>Squid ink gnocchi with peas, prawns and confit cherry tomatoes</i>
→ TIPP: Gewürztraminer – Stiftskellerei Neustift | 14,80 € |

FISCHGERICHTE – PIATTI DI PESCE - FISH

- 1403 **Wolfsbarschfilet mit Haselnuss-Thymian-Panierung,
Pak Choi und mediterranen Kartoffeln** 26,90 €
Filetto di branzino con panatura di nocciole e timo,
Pak Choi e patate alla mediterranea
Sea bass fillet breaded with hazelnut and thyme,
Pak Choi and mediterranean-style potatoes
→ TIPP: Lagrein Rosè Pischl – Kellerei Bozen

HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

- 1334 **Entrecôte vom einheimischen Rind
mit Kartoffel-Cardoncelli-Pilze-Pastete** 26,30 €
Entrecôte di manzo nostrano,
con tortino di patate e funghi cardoncelli
Entrecôte of local beef with potato and cardoncelli mushroom pie
→ TIPP: Blauburgunder – Franz Haas
- 1335 **„Duroc“ Schweinelende mit Rotkohl,
konfitierten Äpfeln und Kartoffelpüree** 25,90 €
Carré di maiale “Duroc” con crauti rossi,
mele confit e puré di patate
*“Duroc” pork loin with red sauerkraut,
confit apples and mashed potatoes*
→ TIPP: St. Magdalener – Ansitz Waldgries
- 1336 **Hirschrücken mit Kürbissoufflé, Rosenkohl und Mais** 29,30 €
Sella di cervo con soufflé di zucca, cavoletti di Bruxelles e mais
Venison saddle with pumpkin soufflé, Brussels sprouts and corn
→ TIPP: Reserve del Conte - Manincor
- 1337 **Lammrücken “sous vide” mit gebratenem Kürbis,
Zuckerschoten und Kartoffeln** 29,90 €
Sella d’agnello „sous vide“ con zucca arrostita,
mangiatutto e patate
*Lamb saddle ‘sous vide’ with roasted pumpkin,
mange-tout and potatoes*
→ TIPP: