

ANTIPASTI



1101	Artischockensalat, konfierte Datteltomaten, tête de moine und Zitronendressing Insalatina di carciofi, pomodorini datterini confit, tête de moine e dressing al limone	13,30 €
1106	Carpaccio vom gebratenen Hirschfleisch, Schnitzichorie, Karottencreme und Polenta-Chips Carpaccio di cervo scottato, puntarelle, crema di carote e chips di polenta	13,10 €
1400	Lauwarmer Oktopussalat nach mediterraner Art Polipo alla mediterranea (polipo tiepido, olive taggiasche, patate, pomodorini e capperi)	14,00 €
1401	Tartar von der marinierten Lachsforelle, Sesam-Pesto, Alpenbutter und Toastbrot Tartare di trota salmonata marinata, pesto di sesamo, burro di malga e pane tostato	13,50 €
1109	Kalbskopf im Panko-Mantel, Marmelade von der roten Zwiebel, belgische Endivie und Safran-Mayonnaise Testina di vitello in manto di pane panko, marmellata di cipolle rossa, indivia belga e maionese allo zafferano	12,40 €

SUPPEN – ZUPPE

1151	Kichererbsen-Creme-Suppe, Berglinsen und Dinkel Crema di ceci, lenticchie di montagna e farro	9,20 €
1150	Speckknödelsuppe Consommé con canederli allo speck ed erba cipollina	8,50 €



VORSPEISEN – PRIMI PIATTI

1211	Risotto mit Taleggio DOP, gedünstetem Radicchio di Treviso tardivo und Walnüssen Risotto al taleggio DOP con radicchio di Treviso tardivo stufato e noci	14,00 €
1212	Hausgemachte Thymiantagliatelle mit Wildragout und Parmesan-Chips Tagliatelle al timo fatte in casa, ragù di selvaggina e chips di parmigiano	16,40 €
1213	Ravioli gefüllt mit geschmortem Kalbfleisch und Topinambur Ravioli ripieni di brasato di vitello e topinambur	15,50 €
1215	Hausgemachte Schwarze Kartoffelnocken, Tintenfisch, Erbsen und Kirschtomaten Gnocchi al nero di seppia fatti in casa, calamari, piselli e pomodorini	15,10 €



FISCHGERICHTE – PIATTI DI PESCE

- | | | |
|------|---|---------|
| 1406 | Gebratener roter Thunfisch, Risina di Spello Bohnen, Gemüsewürfel und Safrankartoffel
Tonno rosso scottato, fagioli risina, brunoise di verdure e patate allo zafferano | 26,70 € |
| 1407 | Gegrillter Schattenfisch, grüne Bohnen, sonnengetrocknete Tomaten und La rate Kartoffel
Ombrina alla griglia, fagiolini verdi, pomodori secchi e patate alla ratta | 23,40 € |

HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI

- | | | |
|------|---|---------|
| 1307 | In Senf mariniertes Schweinefilet, Kaffeejus, Kürbissoufflé und Artischocken
Filetto di maialino marinato alla senape con jus al caffè, carciofi e soufflé di zucca | 24,60 € |
| 1302 | Gegrilltes Entrecôte 300 g, knusprige Polenta aus Storo und sautierte Pioppino Pilze
Entrecôte alla griglia 300 g, polenta di storo croccante e funghi pioppini saltati | 28,70 € |
| 1308 | Gebratenes vom Kalb in Lagreinsauce, Pusterer Kartoffelpüree, gegrillte Paprikaschoten
Vitello arrostito con salsa al vino Lagrein, purè di patate pusteresi e peperoni alla fiamma | 23,50 € |