

ANTIPASTI



- | | | |
|------|--|---------|
| 1101 | Salatteller mit weißem und grünem Spargel,
Datterino Tomaten und Wachteleier
Insalatina di asparagi bianchi e verdi con
pomodori datterini e uova di quaglia
→ TIPP: Sylvaner ARISTOS – Eisacktaler Kellerei | 13,30 |
| 1106 | Carpaccio vom Hirsch mit
weißer Spargel aus der Region, Erbsencreme und Brotchips
Carpaccio di cervo scottato con
asparagi bianchi nostrani, crema di piselli e chips di pane
→ TIPP: Rosé SALLIE – Castel Sallegg | 13,10 € |
| 1400 | Lauwarmer Oktopussalat nach mediterraner Art
Polipo alla mediterranea tiepido con
olive taggiasche, patate, pomodorini e capperi
→ TIPP: Cuvée DE VITE – Weingut J. Hofstätter | 14,00 € |
| 1109 | Sardinen in Saor mit Paprikamayonnaise
Sarde in saor con maionese alla paprika | 11,80 € |

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

SUPPEN – ZUPPE

- | | | |
|------|--|---------|
| 1151 | Spargel-Creme-Suppe mit weißer Spargel aus der Region,
Lachsforelle und violetten Kartoffelchips
Crema di asparagi bianchi nostrani
con trota salmonata e chips di patate viola | 10,30 € |
| 1150 | Speckknödelsuppe mit Schnittlauch
Consommé con canederli di speck ed erba cipollina | 8,50 € |



VORSPEISEN – PRIMI PIATTI

- | | | |
|------|--|---------|
| 1211 | Spargelrisotto mit knusprigem Speck und Brunnenkresse
Risotto agli asparagi con Speck croccante e crescione d'acqua
→ TIPP: Sauvignon WINKL – Kellerei Terlan | 14,00 € |
| 1212 | Hausgemachte Kurkuma-Nudel mit Riesengarnelen, Thai- Gemüse und Erdnüsse
Tagliatelle alla curcuma fatte in casa con gamberi black tiger, verdure thai e arachidi
→ TIPP: Cuvée STOAN - Kellerei Tramin | 15,70 € |
| 1213 | Ravioli gefüllt mit geschmortem Kalbfleisch und Topinambur
Ravioli ripieni di brasato di vitello e topinambur | 14,90 € |
| 1215 | Rosmarin-Kartoffel-Gnocchi mit Hirschragout, Gemüsebrunoise und knusprigem Parmesan
Gnocchi di patate e rosmarino con ragù di cervo, brunoise di verdure e croccante al parmigiano
→ TIPP: St. Magdalener – Ansitz Waldgries – Christian Plattner | 16,20 € |



FISCHGERICHTE – PIATTI DI PESCE

- | | | |
|------|--|---------|
| 1406 | Schallenfisch- und Thunfischsteak mit grüner Spargel und Safrankartoffeln
Filetto di ombrina e tonno con asparagi verdi e patate allo zafferano
→ TIPP: Rosé MARIE – Tröpfthalhof | 25,30 € |
|------|--|---------|

HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI

- | | | |
|------|---|---------|
| ?? | Weißer Spargel aus der Region mit Boznersauce, „La Ratte“ Kartoffeln, gekochter Schinken und Brunnenkresse
Asparagi bianchi nostrani con salsa bolzanina, patate La Ratte, prosciutto cotto e crescione d’acqua | 22,50 € |
| 1307 | Lammkoteletts mit Kartoffeln-Spargel-Gröstl
Carré d’agnello con rosticciata di patate e asparagi
→ TIPP: CASSIANO - Manincor | 28,70 € |
| 1302 | Tagliata vom Rind mit ausgewählten Pilzen der Saison und Polenta di Storo
Tagliata di manzo con funghi di stagione e polenta di Storo
→ TIPP: Lagrein Riserva LINTICLARUS - Tiefenbrunner | 27,50 € |
| 1308 | Gebrautes vom Kalb in Lagreinsauce mit Pusterer Kartoffelpüree und gegrillte Paprikaschoten
Vitello arrosto in salsa al vino Lagrein con purè di patate pusteresi e peperoni alla fiamma
→ TIPP: Blauburgunder – BIO - Stachelburg | 23,50 € |