



ANTIPASTI - STARTERS

- | | | |
|------|--|---------|
| 1101 | Herbstsalat mit konfierten Äpfeln, Walnüssen und Lagreinkäse
Insalatina autunnale con mele confit, noci saianova riccia e formaggio Lagrein
<i>Autumn salad with confit apples, nuts and wine marinated cheese</i>
→ TIPP: Chardonnay SANCT VALENTIN – St. Michael / Eppan | 13,90 € |
| 1102 | Knusprige Kalbskopfpralinen auf Kürbiscreme
Praline di testina di vitello croccanti su crema di zucca
<i>Crispy calf's head pralines on pumpkin puree</i>
→ TIPP: Lagrein Rosé PISCHL – Kellerei Bozen | 12,80 € |
| 1400 | Lauwarmer Oktopussalat nach mediterraner Art
Polipo alla mediterranea tiepido con olive taggiasche, patate, pomodorini e capperi
<i>Warm octopus salad mediterranean style, olives, potatoes, capers and tomatoes</i>
→ TIPP: Cuvée DE VITE – Weingut J. Hofstätter | 14,00 € |
| 1103 | Steiner's Curry: Hähnchensticks in Currypanade mit Karottencreme und in Miso marinierten Zucchini
Steiner's curry: stick di pollo in panatura al curry con crema di carote e zucchini marinate al miso
<i>Steiner's Curry: Chicken sticks breaded in currycrumble with carrot cream, and in miso marinated zucchini</i>
→ TIPP: Pfefferer – Kellerei Schreickbichl | 14,30 € |
| 1121 | Lachsforellentartar aus dem Passeiertal mit Avocadocreme und Reischips
Tartare di trota salmonata della Val Passiria con crema di avocado e chips di riso
<i>Salmon trout tartare from the Passeier Valley with avocado cream and rice chips</i>
→TIPP: Cuvé STOAN- Kellerei Tramin | 14,90€ |

*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 mit Schnittlauch
Consommé con canederli di speck ed erba cipollina
South Tyrolean bacon dumplings in consommé | 8,50 € |
| 1151 | Kürbiscreme mit Amarettistreusel und Balsamico-Essig
Crema di zucca con amaretti e aceto balsamico
Creamed pumpkin with macaroons and balsamic vinegar | 10,00 € |

VORSPEISEN – PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

- | | | |
|------|---|---------|
| 1223 | Rote-Rüben-Gnocchi auf Pusterer Käsefondue
und gerösteten Walnüssen
Gnocchi di patate e rapa rossa su fonduta di formaggio pusterese
e noci tostate
<i>Potato gnocchi with beetroot on Puster cheese fondue and toasted
walnuts</i>
→ TIPP: Cuvée DE VITE – Weingut J. Hofstätter | 14,10 € |
| 1224 | Hausgemachte Latschenkiefer-Pappardelle mit Wildragout
und Stroh von der Knollensellerie
Pappardelle fatte in casa al pino mugo con ragù di selvaggina
e paglia di sedano rapa
<i>Mountain pine pappardelle with game ragout
and straw of celeriac</i>
→ TIPP: Riesling-Weingut Falkenstein | 16,50 € |
| 1225 | Ravioli gefüllt mit Kürbis, Amaretti di Saronno
und Weinreduktion von Lagrein
Ravioli ripieni di zucca, crumble di amaretti di saronno
e riduzione di vino Lagrein
<i>Ravioli stuffed with pumpkin, amaretti crumble
and reduction of Lagrein wine</i>
→ TIPP: Cuvée Prestige Fanciocorta DOCG – Ca' del Bosco | 14,70 € |
| 1227 | Risotto Carnaroli mit Meeresfrüchten
Risotto Carnaroli ai frutti di mare
<i>Carnaroli risotto with Seafood</i>
→ TIPP: Lagrein Rosè PISCHL – Kellerei Bozen | 15,70 € |



FISCHGERICHTE – PIATTI DI PESCE - FISH

- 1412 **In Scheiben geschnittener Gelbflossen-Thunfisch, Pistazien, Caponata und Creme von San-Marzano-Tomaten** 27,10 €
Tagliata di tonno "pinne gialle", pistacchi, caponata e crema di pomodori san marzano
Sliced "yellow fin" tuna, pistachios, caponata and cream of san marzano tomatoes
→ TIPP: *Couvèe STOAN – Kellerei Tramin*
- 1405 **Kabeljau (Stockfisch) in einer Kruste aus Storo-Polenta, Stampfkartoffeln und Knollensellerie-Mousse** 24,90€
Merluzzo (Baccalà) in crosta di polenta di Storo, patate schiacciate e spuma di sedano rapa
Cod (salt cod) crusted with storo polenta, mashed potatoes and celeriac mousse
→ TIPP: *Solaris Sichlburg – Baron Longo*

HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

- 1326 **Perlhuhnbrust 'sous vide' mit knuspriger Polenta und rotem Paprikagemüse** 23,70 €
Petto di faraona "sous vide" con polenta croccante e peperoni alla fiamma
Guinea fowl breast "sous vide" with crispy polenta and flamed peppers
→ TIPP: *Blauburgunder STACHELBURG – BIO*
- 1328 **Hirschrücken auf Kartoffel-Apfel-Gröstl mit Kräuterjus** 27,90€
Sella di cervo su rosticiata di patate e mele con jus alle erbe
Saddle of venison on potato appletotisserie with herb jus
→ TIPP: *Lagrein Riserva URBAN- Kellerei Tramin*
- 1330 **Ribeye-Steak '300gr.' mit Kürbisflan und Rosenkohl** 32,70 €
Ribeye steak "300gr", con sformatino di zucca e cavolini di Bruxelles
Ribeye steak "300gr." with pumpkin pie and brussels sprouts
→ TIPP: *CASSIANO Manicor*