



Lassen Sie Sich überraschen !
Wir servieren Ihnen ein
Degustationsmenü mit 4 Gängen
ab 2 Personen,
4 Gänge 89,00 € pro Person
4 Gänge Menü + Käse 99,00 €

Menù degustazione
di 4 portate a sorpresa
partendo da minimo 2 persone,
4 portate 89,00 € a persona
4 portate + formaggi 99,00 €

Let us surprise you !
We serve you a tasting menu with 4
courses
from 2 persons,
4 courses 89,00 € per person
4 course menu + cheese 99,00

Allergene
Allergeni
Allergens
ABCDE
FGHIJ
KLMN



Vorspeisen



Antipasti



Starters

Salat von erstem Löwenzahn und Spargeln
mit Freilandeier und krokantem Speck


Insalata del primo "Tarassaco" ed asparagi
con uovo ruspante e speck croccante

First dandelion and asparagus salad with
free-range egg and crispy bacon

20,00 €
BHK

Törtchen von Frischziegenkäse und Apfelgelee
/ Salat von rotem Radicchio und Apfel/ Chutney
von Apfel-Vogelbeere

Tortino di formaggio caprino e gelatina di
mele/ insalata di radicchio rosso e mele/
mostarda di mele e sorbo

Tartlets of fresh goat's cheese and apple jelly/
salad of red radicchio and apple/ apple and
bilberry chutney 

25,00 €
CKH

Gemischte Platte: Speck, hausgeräucherter
Hirschschenkel in eigenem Keller gereift, Salami,
Culatello di Zibello und Käse serviert mit
Sahnekrenn und eingelegtem Gemüse

Tagliere misto: Speck, prosciutto di cervo
affumicato in casa e stagionato nella nostra cantina,
salame, culatello di Zibello e formaggio servito
con rafano alla panna e verdure sott'aceto

Mixed platter: Speck, home-smoked venison
ham matured in our own cellar, salami, culatello
di Zibello and cheese served with cream
horseradish and pickled vegetables

24,00 €
CJ

Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen
Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl

Testina di vitello arrotolata a mano con
insalatina in vinaigrette con olio ai semi di zucca

Lukewarm hand-rolled veal head in pumpkin
seed oil vinaigrette with small salads

21,00 €
HKJI

Dünne Scheiben vom Kalbsrücken mit
Thunfischsauce und Salat von Puntarelle
(Spargelchicorée)

Fettine sottili di lombo di vitello
con salsa di tonno ed insalata di puntarelle di
cicoria

Thin slices of veal loin with tuna sauce and
puntarelle salad (asparagus chicory)

26,00 €
BEK

Tartar vom Pusterer „Sprinzen“ Rind natur
mariniert mit getoasteten Baguettescheiben
(1/2 Portion Tartar ->

Tartare di manzo "Sprinzen" della Val
Pusteria marinato al naturale con crostini di
baguette (1/2 porzione di tartare ->

Tartare of local "Sprinzen" beef with
toasted baguette slices
(1/2 portion of tartare ->

29,00 €
HK
22,00 €

Terrine von der Gänseleber mit Portweingelee,
Brioche und verschiedenen Chutneys

Terrina di fegato grasso d'oca con
gelatina al vino porto, mostarde e pan brioche

Terrine of goose liver with port wine gelée,
brioche and various chutneys

35,00 €
ABCHI

Suppen, Pasta und warme Vorspeisen

Minestre e primi piatti

Soups, pasta and warm starters

*Zwei Kitzleberknödel in der Consommé


*Due canederli al fegato di capretto in
brodo concentrato

*Two goat's kid liver dumplings in the consommé

17,00 €
ABCJ

*Kaspressknödel mit geschmolzener Butter
und Krautsalat


*Canederli pressati di formaggio al burro
fuso con insalata di cavolo cappuccio

*Cheese dumplings with melted butter and
coleslaw 

19,00 €
ABCJ

*Tortelloni gefüllt mit Alpkäsefonduta auf
Kürbiscreme in Schaum von weißer „Cevennes“
Zwiebel, frittierte Zwiebel, Kürbiskernöl

*Tortelloni ripieni di fonduta di formaggio
d'alpeggio su crema di zucca con schiuma di
cipolla bianca „Cevennes“ cipolla frita,
olio ai semi di zucca

*Tortelloni filled with alpine cheese
fonduta on pumpkin cream in a foam of white
'Cevennes' onion, fried onion, pumpkin seed oil


25,00 €
ABCH

*Grüne Selleriepappardelle mit Ragout vom
heimischen Hirsch

*Pappardelle verdi di sedano al ragú di
cervo nostrano

*Green celeriac pappardelle with ragout
of local venison

24,00 €
ABCJ

„Ravioli del Plin“ mit Füllung von geschmorter
Kalbsstelze in eigenem Fond auf Creme von
Topinambur


*Ravioli del Plin ripieni di stinco di vitello
brasato nel suo fondo su crema di "Topinambur"

*"Ravioli del Plin" with a filling of braised veal
shank in its own stock on Jerusalem artichoke cream

25,00 €
ABCJ

Pochiertes Freilandeier (Rohrerhof) auf
Spinatcreme mit Kartoffel-Trüffelschaum mit
schwarzem „Scorzone“ Trüffel

Uovo ruspante (maso Rohrer) in camicia
su crema di spinaci con schiuma tartufata di
patate e tartufo nero "Scorzone"

Poached free-range egg (Rohrerhof) on
spinach cream with potato and truffle foam with
black "Scorzone" truffle 

29,00 €
BC



Hauptgerichte

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Bratkartoffel

Keule von der Freilandgans gebraten, mit Honig-Pfefferkruste garniert, in Sauce von Zitrusfrüchten mit typischen Beilagen garniert

Milchkalbskotelette in der Kruste von schwarzen Trompetenpilzen gebraten mit Kartoffelpüree und Spargeln

Brat'l vom heimischen Ziegenkitz mit mitgeschmortem Rübengemüse und Kartoffeln im Steintopf serviert, dazu Speckkrautsalat

Hirschrückenfilet mit Tasmanischem Pfeffer rosa gebraten in Rotwein-Cassis-Sauce mit typischen Beilagen garniert

Entrecôte vom „Gsieser“ Ochsen auf Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin, Artischocken und gefüllter Zwiebel gratiniert

Fischgerichte



Vorspeisen und Pasta

Suppe von Artischocken, Mangold, kleine Tintenfische (calamaretti) und pochiertem Freilandeier

Lauwarmer Salat von Octopus Katalanischer Art

Hausgeräucherter Saibling / Kartoffel-Lauchcreme / Joghurt / Dillöl, Lachskaviar

„Gillardeau“ Austern Nr. 3 auf Eis mit Limette 6 € das Stück

Schwarze Tintenfisch-Taglierini mit Garnelen, Calamaretti und weißen Rüben

Fisch-Hauptgericht

Wolfsbarschfilet auf Holzkohle gegrillt mit Artischocken und Kartoffel-Spinatpüree

Desserts auf vorzeitiger Bestellung wegen der Backzeit von ca. 30 Minuten

Topfensoufflé mit marinierten Portweinbirnen und Cassis dazu Vanilleeis

Für weitere Desserts verlangen Sie bitte die Dessertkarte!

*Hausgemachtes Brot und Gedeck

Geehrte Gäste, wir verwenden auch Tiefkühlprodukte teils von unseren Lieferanten sowie eigene Produktion schockgefroren auf der Speisekarte mit dem „*“ gekennzeichnet!

Sollten Speisen und Getränke auf unserer Speise- & Getränkekarte bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung mit.

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern
Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet



Secondi piatti

Galletto ruspante cotto con la pelle croccante in forno a carbonella con patate al forno

Coscia d'oca al forno, glassata con miele pino mugo e pepe, in salsa di agrumi, guarnita con contorni tipici

Braciola di vitello da latte arrostita in crosta di funghi trombette nere con purea di patate ed asparagi

Stufato di capretto nostrano, tuberiferi e patate, servito in casseruola di pietra ollare insalata di cavolo cappuccio allo speck

Lombo di cervo arrosto rosato con pepe della Tasmania, in salsa al vino rosso guarnito con contorni tipici

Entrecôte di bue della Val di Casies alla brace con gratin di patate, carciofi e cipolla ripiena gratinata

Piatti di pesce

Antipasti e primi piatti

Zuppa di carciofi, bietole e calamaretti con uovo ruspante in camicia

Insalata tiepida di polpo alla catalana

Salmerino affumicato in casa / crema di patate e porri / yogurt / olio di aneto caviale di salmone

Ostriche „Gillardeau“ n. 3 su ghiaccio con lime 6 € al pezzo

Taglierini neri di seppie con gamberi, calamaretti e rape bianche

Secondo di pesce

Filetto di branzino cotto alla brace con carciofi e purea di patate e spinaci

Dessert ordinati in anticipo a causa del tempo di cottura di circa 30 minuti.

Soufflé di ricotta con pere marinate al vino porto e cassis, gelato di vaniglia

Per altri dolci chiedete della lista dei dessert

*Pane fatto in casa e coperto

Gentile ospiti, utilizziamo anche prodotti surgelati in parte dai nostri fornitori così come congelati col'abbattitore di produzione propria segnalati sul menù con ***

In caso di allergie o intolleranze ai cibi o alle bevande del nostro menu, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale al momento dell'ordinazione.

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.



Main courses

Free-range chicken roasted crispy in a charcoal oven with roast potatoes 28,00 € AKL

Roast leg of free-range goose, cooked with a honey and pepper crust, served in a citrus fruit sauce with typical garnishes 42,00 € CJK

Milk-fed veal chops fried in a black trumpet mushroom crust with mashed potatoes and asparagus 38,00 € AJK

Roast goat kid served with braised turnip vegetables and potatoes in a stone pot, served with bacon and cabbage salad 37,00 € IJK

Fillet of venison roasted pink with Tasmanian pepper in a red wine and cassis sauce, garnished with typical garnishes 42,00 € ACiJ

Entrecôte of 'Gsieser' ox grilled on charcoal with potato gratin, artichokes and stuffed onion gratin 40,00 € ACKJ



Fish dishes

Starters and pasta

Soup of artichokes, chard, small squid (calamaretti) and poached free-range egg 24,00 € BE

Lukewarm Catalan-style octopus salad 26,00 € FJEI

Home-smoked char / potato and leek cream / yoghurt / dill oil Salmon caviar 27,00 € CEM

'Gillardeau' oysters no. 3 on ice with lime 6 € per piece 6,00 € N

Black squid taglierini with prawns, calamaretti (small squid) and white turnips 29,00 € AEF

Fish main courses

Sea bass fillet grilled on charcoal with artichokes, mashed potatoes and spinach 39,00 € CE

Desserts ordered in advance due to the baking time of approx. 30 minutes

Pot soufflé with marinated port wine pears and cassis served with vanilla ice cream 16,00 € BCI

For other desserts, please ask for the dessert menu!

*Homemade bread and table covers 4,00 €

Dear guests, we also use frozen products partly from our suppliers as well as our own production shock-frozen marked with *** on the menu!

If you have any food or drink allergies or intolerances on our food and drink menu, please let our staff know when ordering.

Indication of provenance of meat, dairy products and eggs
We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.



Gluten	Eier	Milch	Erdnuss	Fisch	Krebstiere	Lupinen	Schalenfrüchte	Sulfite	Sellerie	Senf	Sesam	Soja	Weichtiere
A Glutene Gluten	B Uova Eggs	C Latte Milk	D Arachidi Peanuts	E Pesce Fish	F Crostacei Crustaceans	G Lupini Lupin	H Frutta a guscio-nuts	i Solfiti Sulfite	J Sedano Celery	K Senape Mustard	L Sesamo Sesam	M Soia Soybeans	N Molluschi Molluscs

