



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

Lauwarmer Salat von heimischen Herbstrüben,
Granatapfel, Nüsse und Kastanien

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

Speck, Bauchspeck und hausgeräucherter
Hirschschenkel in eigenem Keller gereift serviert mit
Sahnekrenn und eingelegtem Gemüse

Hausgeräucherte Gänsebrustscheiben auf
warmen Apfelscheiben mit mariniertem Trevisaner
Radicchio und geraspelter, geräucherter Gänseleber

Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen
Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl

Dünne Scheiben von marinierter Kalbsstelze
mit Thunfischsauce und Salat von Puntarelle
(„Spargelchicorée“)

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

Terrine von der Gänseleber mit Portweingelee,
Brioche und verschiedenen Chutneys



Antipasti

Insalata tiepida di barbabietole autunnali
locali, melograno, noci e castagne

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

Speck, pancetta e prosciutto di cervo
affumicato in casa e stagionato nella nostra cantina
servito con rafano alla panna e verdure sott'aceto

Fettine di petto d'oca affumicato in casa
su fette di mele tiepide, con radicchio
Trevigiano marinato e fegato grasso d'oca
affumicato, grattugiato

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

Fettine sottili di stinco di vitello marinato
con salsa di tonno e insalata di puntarelle
di cicoria


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

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



Starters

Lukewarm salad of local autumn beetroot,
pomegranate, nuts and chestnuts 

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

Bacon, pancetta and home-smoked venison
ham matured in our own cellar served with cream
horseradish and pickled vegetables

Slices of home-smoked goose breast on warm
apple slices with marinated Trevisan radicchio and
grated, smoked goose liver

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

Thin slices of marinated veal shank with
tuna sauce and puntarelle salad
(„asparagus chicory“)

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

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

Suppen, Pasta und warme Vorspeisen

Kartoffelschaumsüppchen mit geröstetem
Speck und Urweizen vom Felderhof

Zwei Kalbsleberknödel in der Consommé

*Kaspressknödel mit geschmolzener Butter
und Krautsalat

„Schlutzkrapfen aus Boxelemehl gefüllt mit
Almkäsefonduta und „Shiitake“ Pilzen

*Grüne Selleriepappardelle mit Ragout vom
heimischen Hirsch

„Ravioli del Plin“ mit Füllung von geschmorter
Gänsekeule in eigenem Fond auf Topinamburcreme

„Cevennes“ Zwiebel auf Spinatcreme, Freilandei,
Kartoffeltrüffelschaum mit „Scorzone“ Trüffel

Minestre e primi piatti

Vellutata di patate con speck rosolato e
grano antico del maso „Felderer“

Due canederli al fegato di vitello in brodo
concentrato

*Canederli pressati di formaggio al burro
fuso con insalata di cavolo cappuccio
Mezzelune di pasta di carruba ripieni di
fonduta di formaggio d'alpeggio e funghi
„Shiitake“

*Pappardelle verdi di sedano al ragú di
cervo nostrano


*Ravioli del Plin ripieni di cosia d'oca
brasata nel suo fondo su crema di
Topinambur

Cipolla „Cevennes“ su crema di spinaci, uovo
ruspante, schiuma di tartufo con tartufo „Scorzone“

Soups, pasta and warm starters

Potato foam soup with roasted bacon
and ancient wheat from Felderhof


Two veal liver dumplings in consommé

*Cheese dumplings with melted butter and
coleslaw 

„Schlutzkrapfen“ (Ravioli) made from carob
flour filled with alpine cheese fonduta and
„shiitake“ mushrooms

*Green celeriac pappardelle with ragout
of local venison

*„Ravioli del Plin“ with a filling of braised
goose leg in its own stock on Jerusalem artichoke
cream

„Cevennes“ onion on spinach cream, free-range
egg, potato truffle foam with „Scorzone“ tru 



Hauptgerichte



Secondi piatti



Main courses



Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Bratkartoffeln

Gulasch von heimischem Reh mit typischen Beilagen serviert

Keule von der Freilandgans gebraten mit Fichtenhonig-Pfefferkruste glasiert in Sauce von Zitrusfrüchten mit typischen Beilagen garniert

Lammstelze kross gebraten mit Kartoffelpüree und Gemüse

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

Entrecôte vom „Gsieser“ Ochsen auf Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin und kleinem Gemüse

Galletto ruspante arrosto croccante in forno a carbonella con patate al forno

Gulasch di capriolo nostrano servito con contorni tipici

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

Stinco d'agnello arrosto croccante con purea patate e verdure

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 e piccole verdure

Free-range chicken roasted crispy in a charcoal oven with roast potatoes

Goulash of local venison served with typical side dishes

Leg of free-range goose roasted with spruce-hone pepper crust glazed in citrus fruit sauce garnished with typical garnishes

Crispy roast lamb shank with mashed potatoe and vegetables

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

Entrecôte of 'Gsieser' ox grilled on charcoal with potato gratin and small vegetables

28,00 €

AKJ

32,00 €

ACKLI

40,00 €

IJKL

37,00 €

CJKI

42,00 €

ACiJ

40,00 €

ACKJ

Fischgerichte



Piatti di pesce



Fish dishes

Vorspeisen und Pasta

Lauwarmer Salat von Octopus nach Katalanischer Art

*Taglierini in Sauté von Calamaretti und Garnelen

Hausgeräucherter Saibling / Kartoffel-Lauchcreme / Joghurt / Dillöl / Saibling-kaviar

Fisch-Hauptgericht

Filet vom Seezander (Wildfang) auf Holzkohle gegrillt mit sautiertem „Trevisaner“ Radicchio, Artischocken und Steckrübenpüree

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

Für 2 Personen: Warmer Apfel-Dattelstrudel auf Vanillesauce mit Zimteis

Topfensoufflé mit marinierten Klementinen und Vanilleeis

Für weitere Desserts verlangen Sie bitte di Dessertkarte!

Antipasti e primi piatti

Insalata tiepida di polpo alla catalana

Taglierini al sauté di calamaretti e gamberi

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

Secondo di pesce

Filetto di lucioperca (pescato) cotto alla brace in forno a carbonella con radicchio Trevigiano, carciofi e purea di barbabietole da foraggio

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

Per 2 persone: Strudel caldo di mele e datteri su salsa alla vaniglia e gelato alla cannella

Soufflé di ricotta con clementine marinate e gelato di vaniglia

Per altri dolci chiedete della lista dei dessert

Starters and pasta

Lukewarm Catalan-style octopus salad

*Taglierini in sauté of calamaretti and prawns

Home-smoked char / potato and leek cream / yoghurt / dill oil / char caviar

Fish main courses

Fillet of pike-perch (wild-caught) grilled on charcoal with sautéed 'Trevisan' radicchio, artichokes and turnip puree

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

For 2 persons: Warm apple and date strudel on vanilla sauce with cinnamon ice cream Pot

soufflé with marinated clementines and vanilla ice cream

For other desserts, please ask for the dessert menu!

26,00 €

FJEI

26,00 €

ABCE F

27,00 €

C E M

39,00 €

CE

32,00 €

ABCIH

16,00 €

BC

*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 Speisen- & 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

*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.

*Homemade bread and table covers

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.

4,00 €

ABCG

vegetarisch/
vegetariano/
vegetarian/



A 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
-----------------	-----------------------	------------------------	------------------------------	------------------------	-----------------------------------	--------------------------	----------------------------------	-----------------------------	---------------------------	----------------------------	--------------------------	---------------------------	--------------------------------