



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

Lauwarmer Salat von heimischen
Herbstrüben, Granatapfel, Nüsse und
Kastanien

Hausgeräucherte Gänsebrustscheiben mit
Salat von Puntarelle (Spargelchicorée)

Lauwarm handgerollter Kalbskopf mit kleinen
Salaten in Vinaigrette von Kürbiskernöl

Dünne Scheiben von der Kalbsstelze mit
Thunfischsauce, Wachteleier und mariniertem
Gemüse

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

Tartar mit Alba Trüffel (Preis auf Anfrage)

Terrine von der Gänseleber mit Portweingelee,
Brioche und verschiedenen Chutneys

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

Fettine di petto d'oca affumicato in casa
con insalata di puntarelle di cicoria

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

Fettine sottili di stinco di vitello
con salsa di tonno, uova di quaglie e
verdure marinate

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

Tartare con tartufo di Alba (Prezzo a
richiesta)

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

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

Home-smoked goose breast slices with
puntarelle salad (asparagus chicory)

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

Thin slices of veal shank with tuna sauce,
quail eggs and marinated vegetables

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

Tartar with Alba truffle (price on request)

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

20,00 €
K J H

26,00 €
A C K

21,00 €
H K J I

26,00 €
B K J E

29,00 €
H K
22,00 €

35,00 €
A B C H I

Suppen, Pasta und warme Vorspeisen

Minestre e primi piatti

Soups, pasta and warm starters

Kastanienschaumsüppchen

Zwei Kalbsleberknödel in der Consommé

*Kaspressknödel mit geschmolzener Butter
und Krautsalat

Schlutzkrapfen mit Füllung von Schwarzkohl
und Ricotta, mit geriebenem Almkäse und
geschmolzener Butter

*Taglierini mit „Alba“ Trüffel

*Grüne Selleriepappardelle mit Ragout vom
heimischen Hirsch

„Cevennes“ Zwiebel auf Spinatcreme,
Freilandeier, Kartoffeltrüffelschaum
(Mit gehob. weißem Alba Trüffel 75,00 €)

Vellutata di castagne

Due canederli al fegato di vitello in brodo
concentrato

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

Mezzelune ripieni di cavolo nero e ricotta
con formaggio d'alpeggio grattugiato e
burro fuso

*Taglierini al tartufo d'Alba

*Pappardelle verdi di sedano al ragù di
cervo nostrano

Cipolla "Cevennes" su crema di spinaci,
uovo ruspante, schiuma di tartufo
(Con grattata di tartufo bianco d'Alba
75,00 €)

Chestnut foam soup

Two veal liver dumplings in consommé

*Cheese dumplings with melted butter and
coleslaw

Schlutzkrapfen (dumplings) with a filling of
black cabbage and ricotta, with grated
Alpine cheese and melted butter

Taglierini with „Alba“ truffle

*Green celeriac pappardelle with ragout
of local venison

'Cevennes' onion on spinach cream, free-
range egg, potato truffle foam
(With sliced white Alba truffle € 75.00)

18,00 €
C J

18,00 €
A B C J

19,00 €
A B C J

22,00 €
A B C

75,00 €
A B C

24,00 €
A B C J

26,00 €
A B C J



Hauptgerichte



Secondi piatti



Main courses



Stelze vom „Villnösser“ Brillenlamm mit Kräutern kross gebraten, Kartoffelgratin und Herbstgemüse

Stinco di agnello alla razza „Villnösser Brillenlamm“ arrosto croccante, gratin di patate e verdure autunnali

Stilt of 'Villnösser' roast lamb with herbs, potato gratin and autumn vegetables

39,00 €
JK

Milchkalbskotelette gebraten in Sauce von „Scorzzone“ Trüffel, Kartoffelpüree und Rübengemüse

Braciola di vitello da latte arrostita con tartufo „Scorzzone“, purea di patate e tuberì

Roastveal cutlet in 'Scorzzone' truffle sauce, mashed potatoes and turnip greens

39,00 €
CJKI

Hirschrückenfilet in der Kruste von schwarzen Trompetenpilzen rosa gebraten in Rotwein-Cassis-sauce mit typischen Beilagen garniert

Filetto di lombo di cervo arrosto rosato, in crosta di funghi trombette nere, salsa al vino rosso e ribes nero, guarnito con contorni tipici

Fillet of saddle of venison in a crust of black trumpet mushrooms roasted pink in a red wine sauce garnished with typical garnishes

42,00 €
ACiJ

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

Entrecôte di bue della Val di Casies alla brace con gratin di patate e piccole verdure

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

40,00 €
ACKJ

Fischgerichte



Piatti di pesce



Fish dishes

Vorspeisen und Pasta

Antipasti e primi piatti

Starters and pasta

Carpaccio vom Stockfisch (Bacala) mariniert mit kandierten Tomaten, Oliven und Kapern

Carpaccio di bacalá marinato con pomodori canditi, olive e capperi

Carpaccio of cod marinated with candied tomatoes, olives and capers

25,00 €
ACEJ

Lauwarmer Salat von Hummer nach Katalanischer Art

Insalata tiepida di astice alla catalana

Lukewarm Catalan-style lobster salad

35,00 €
FJEI

Schwarze Tintenfischtaglierini in Sauce von Garnelen und kleinen Kalamaren (Tintenfische)

Taglierini neri di seppie con gamberi e calamaretti

Black squid taglierini in prawn and small squid sauce (cuttlefish)

29,00 €
ABCE F

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

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

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

27,00 €
CEM

Fisch-Hauptgericht

Secondo di pesce

Fish main courses

Wolfsbarschfilet auf Holzkohle gegrillt
Mediterranisch

Filetto di branzino alla brace alla mediterranea

Sea bass fillet grilled on charcoal
Mediterranean

39,00 €
F

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

Für 2 Personen: Strudel von hemischen Zwetschgen und Kastanien mit Vanillesauce und Tonka Eis

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

Per 2 persone: Strudel di prugne e castagne nostrane con salsa alla vaniglia e gelato di fava tonca

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

For 2 persons: Strudel of hemic plums and chestnuts with vanilla sauce and tonka ice cream

32,00 €
ABCI
H

Topfensoufflé mit marinierten Klementinen und Vanilleeis

Für weitere Desserts verlangen Sie bitte die Dessertkarte!

Soufflé di ricotta con clementine marinate e gelato di vaniglia

Per altri dolci chiedete della lista dei dessert

Pot soufflé with marinated clementines and vanilla ice cream

For other desserts, please ask for the dessert menu!

16,00 €
BC

***Hausgemachtes Brot und Gedeck**

***Pane fatto in casa e coperto**

***Homemade bread and table covers**

4,00 €

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

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.

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.

ABCG

vegetarisch/
vegetariano/
vegetarian/


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