



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

Salatvariation aus Mary's Kräutergarten	Variatione di insalata dal giardino di erbe di Mary	Salad variation from Mary's herb garden	20,00 € K J H
Gemischte Platte: Speck, Salami, Rohschinken, Bresaola und verschiedene Käse	Tagliere misto: speck, salame, prosciutto crudo, bresaola e formaggi	Mixed platter: bacon, salami, cured ham, bresaola and various cheeses	22,00 € A C K
Getrüffeltes Lebermousse vom Ziegenkitz mit getoastetem Brioche	Mousse di fegato di capretto tartufato con pan brioche	Truffled liver mousse of kid goat with toasted brioche	24,00 € A C I
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 € H K J I
Dünne Scheiben von der Kalbsstelze mit Pfifferlingsalat	Fettine sottili di stinco di vitello con insalata di finferli	Thin slices of veal shank with chanterelle salad	26,00 € K J
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 € H K 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 € A B C H I

Suppen, Pasta und warme Vorspeisen

Minestre e primi piatti

Soups, pasta and warm starters

*Zwei Kitzleberknödel in der Consommé	*Due canederli di fegato di capretto in brodo concentrato	*Two dumplings of goat's kid liver in the consomme	16,00 € A B C J
*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 € A B C J
*Tortelloni gefüllt mit Almkäsefonduta im Fond von eingelegtem „Scorzzone“ Trüffel	*Tortelloni ripieni di fonduta di formaggio d'alpeggio al fondo di tartufo "Scorzzone" sott'olio	*Tortelloni filled with alpine cheese fonduta in a stock of pickled 'Scorzzone' truffle	28,00 € A B C
*Grüne Selleriepappardelle mit Hirschragout	*Pappardelle verdi di sedano al ragù di cervo	*Green celeriac pappardelle with venison ragout	24,00 € A J C
Zucchini Blüten mit Büffelmozzarella gefüllt im „Tempura“ Teig frittiert auf Tomatensauce	Fiori di zucca ripieni di mozzarella di bufala, fritti in pastella di "Tempura" su salsa al pomodoro	Courgette flowers filled with buffalo mozzarella in 'tempura' batter deep-fried on tomato sauce	25,00 € A C
Orzotto (Gersterisotto) mit Pfifferlingen, Wachtelei und krokantem Schüttelbrot	Orzotto (risotto d'orzo) ai funghi finferli con uovo di qaglia e pane puccia (Schüttelbrot) croccante	Orzotto (barley risotto) with chanterelles, quail egg and crusty Schüttelbrot bread	24,00 € A B C
*Ravioli del Plin mit Füllung von geschmortem Lamm in Sauté von Pfifferlingen	*Ravioli del Plin ripieni di agnello brasato, al sauté di finferli	*Ravioli del Plin with braised lamb filling in chanterelle sauté	25,00 € A B C J



Hauptgerichte



Secondi piatti



Main courses

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Bratkartoffeln

Milchkalbsrücken in der Kruste von geräuchertem Kalbsmark gratiniert, mit Kartoffelpüree und Pfifferlingen

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

Hirschrückenfilet rosa gebraten in Rotweinsauce mit typischen Beilagen garniert

Entrecôte vom Gsieser Ochsen auf Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin und Bergartischocken

Galletto ruspante cotto in forno a carbonella con patate al forno

Lombo di vitello da latte gratinato in crosta di midollo affumicato, purea di patate e finferli

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

Filetto di Lombo di cervo arrosto rosato, salsa al vino rosso, guarnito con contorni tipici

Entrecôte di bue della Val di Casies cotto alla brace in forno a carbonella con gratin di patate carciofi di montagna

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

Saddle of veal au gratin in a crust of smoked veal marrow, with mashed potatoes and chanterelles

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

Fillet of saddle of venison roasted pink in a red wine sauce garnished with typical garnishes

Entrecôte of Val Casies ox grilled on charcoal with potato gratin and mountain artichokes

28,00 €
ACK

37,00 €
ABCJK

40,00 €
CJKI

40,00 €
CiLJ

42,00 €
ABCK

Fischgerichte



Piatti di pesce



Fish dishes

Vorspeisen und Pasta

Gazpacho von heimischem Gemüse mit gebratenen Octopus

Hausgeräuchertes Saiblingsfilet, marinierte Bergartischocken, Joghurt-Wasabisauce

Fisch-Hauptgerichte

Thunfischsteak am Holzkohlegrill mit marinierten „Pusterer“ Tomaten

Wolfsbarschfilet auf Holzkohle gegrillt mit heimischen Bergartischocken

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

Für 2 Personen: Strudel von heimischen Marillen mit Vanillesauce und Zimteis

Für weitere Desserts verlangen Sie bitte die Dessertkarte!

Antipasti e pasta

Gazpacho di verdure locali con polop arrostito

Salmerino affumicato in casa, carciofi di montagna marinati, salsa di yogurt e wasabi

Secondi di pesce

Trancio di tonno cotto alla brace con pomodori „Pusteresi“ marinati

Filetto di branzino cotto alla brace in forno a carbonella con carciofi di montagna

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

Per 2 persone: Strudel di albicocche nostrane con salsa alla vaniglia e gelato di cannella

Per altri dolci chiedete della lista dei dessert

Starters and pasta

Gazpacho of local vegetables with fried octopus

Home-smoked char fillet, marinated mountain artichokes, yoghurt-wasabi sauce

Fish main courses

Tuna steak on a charcoal grill with marinated 'Pusterer' tomatoes

Sea bass fillet grilled on charcoal with local mountain artichokes

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

For 2 persons: Strudel of hemic apricots with vanilla sauce and Cinnamon ice cream

For other desserts, please ask for the dessert menu

19,00 €
EFJ

27,00 €
BCE

37,00 €
E

38,00 €
EC

32,00 €
ABCI
H

*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/


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

