



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



### Starter

Salatvariation aus Mary's Kräutergarten

Variazione di insalata dal giardino di erbe  
di Mary

Salad variation from Mary's herb garden

20,00 €  
K J H



Gemischte Platte: Speck, Hirschinken,  
Salami und verschiedene Käsesorten mit  
eingelegtem Gemüse und Früchtechutney

Tagliere misto: speck, prosciutto di cervo,  
salame, e diversi formaggi con giardiniera  
sott' olio e mostarda

Mixed platter: bacon, venison ham,  
salami and various cheeses with pickled  
vegetables and fruit chutney

22,00 €  
C K A

Getrüffelt Lebermousse vom Ziegenkitz mit  
getoastetem Brioche

Mousse di fegato di capretto tartufato  
con pan brioche

Truffled liver mousse of kid goat with  
toasted brioche

23,00 €  
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

Scheiben von der Galantine vom  
Freilandhuhn mit Thunfischsauce und

Fettine di galantina di pollo ruspante con  
salsa tonnata e finferli marinati

Slices of free-range chicken galantine with  
tuna sauce and marinated chanterelles

26,00 €  
C K E

marinierte Pfifferlingen  Obersthof

 Obersthof

 Obersthof

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

Zucchini Blüten mit Ricotta-Mangoldfüllung im  
„Tempura“ Teig frittiert auf Tomatensauce

Fiori di zucca ripieni di ricotta e bietole,  
fritti i pastella di "Tempura" su salsa di  
pomodoro

Courgette flowers with ricotta and  
chard filling deep-fried in 'tempura'  
batter on tomato sauce

23,00 €  
A, C



\*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



\*Grüne Pappardelle mit Hirschragout

\*Pappardelle verdi al ragù di cervo

\*Green pappardelle with venison ragout

22,00 €  
A B C J K

\*Schlutzkrapfen (halbmondförmige  
Teigtaschen) aus Johannesbrotmehl gefüllt  
mit Almkäsefonduta auf Spinatcreme

\*Mezzelune di pasta di carruba ripieni di  
fonduta di formaggio d'alpeggio su crema  
di spinaci

\*Schlutzkrapfen (crescent-shaped  
dumplings) made from carob flour and filled with  
alpine cheese fonduta on spinach cream

24,00 €  
A B C



\*Ravioli del Plin mit Füllung von geschmortem  
Freilandhuhn in Sauté von Pfifferlingen

\*Ravioli del Plin ripieni di pollo ruspante  
brasato con sauté di finferli

\*Ravioli del Plin mit Füllung von  
geschmortem Freilandhuhn in Sauté von  
Pfifferlingen

24,00 €  
A B C J K

 Obersthof

 Obersthof



## Hauptgerichte

Freilandhähnchen im Holzkohlenofen kross gebraten mit Bratkartoffeln

Ochsenwangen im Lagrein Rotwein geschmort mit Sellerieknollenpüree und Rübengemüse

Kotelette vom heimischen Milchkalb in Sauté von Pfifferlingen mit Kartoffel-Schnittlauchpüree

Rehrückenfilet (Jagd Gsiesertal) in der Kruste von schwarzen Trompetenpilzen rosa gebraten in Rotweinsauce mit typischen Beilagen garniert

Filet vom Pusterer „Sprinzen“ Rind auf Holzkohle gegrillt mit Kartoffelgratin und Gemüse



## Secondi piatti

Galletto ruspante cotto in forno a carbonella con patate al forno

Guancia di bue brasate al vino rosso Lagrein con purea di radice di sedano e verdure di rapa

Braciola di vitello da latte arrosto con funghi finferli, purea di patate e purea di patate ed erba cipollina

Lombo di capriolo (Caccia Val di Cassies) arrosto rosato in crosta di funghi trombette nere, salsa al vino rosso, guarnito con contorni tipici

Filetto di manzo "Sprinzen" alla brace in forno a carbonella, gratin di patate e verdure



## Main courses

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

Ox cheeks braised in Lagrein red wine with celery root puree and turnip vegetables 34,00 € CIJ

Local lamb roast served in a stone pot with braised turnip vegetables and potatoes, served with bacon and cabbage salad 38,00 € CJK

Fillet of saddle of venison (Gsiesertal hunting) in a crust of black trumpet mushrooms roasted pink in a red wine sauce garnished with typical garnishes 40,00 € ACiL

Fillet of local "Sprinzen" beef grilled on charcoal with potato gratin and vegetables 42,00 € ACK

## Fischgerichte



## Piatti di pesce



## Fish dishes

### Vorspeisen und Pasta

Gazpacho von heimischem Gemüse mit geröstetem Octopus

Hausgemachte schwarze Tintenfisch-Taglierini mit Seppie, Garnelen und Calamari

Lauwarmer Salat von Octopus nach katalanischer Art

### Antipasti e pasta

Gazpacho di verdure locali con polpo arrosto

Taglierini neri di seppie fatti in casa con seppie, gamberi e calamari

Insalata tiepida di polpo alla catalana

### Starters and pasta

Gazpacho of local vegetables with roasted octopus 19,00 € ENK

Homemade black octopus taglierini with seppie, prawns and calamari 29,00 € ABE FNJI

Lukewarm Catalan-style Octopus salad 27,00 € EFNJ

### Fisch-Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet auf Holzkohle gegrillt mit gratiniertem Gemüse-Zucchinitörtchen

Seezungenfilets auf Mangoldcreme mit Pfifferlingen

### Secondi di pesce

Filetto di branzino cotto alla brace in forno a carbonella con tortino gratinato di verdure e zucchine

Filetti di sogliola su crema di bietole con finferli

### Fish main courses

Charcoal-grilled sea bass fillet with gratinated vegetable and courgette tartlet 38,00 € EABC

Sole fillets on chard cream with chanterelles 38,00 € CEI

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

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

**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 alla fava tonka

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

For 2 persons: Strudel of hemic apricots with vanilla sauce and tonka bean ice cream 32,00 € ABCI H

Für weitere Desserts verlangen Sie bitte die Dessertkarte!

Per altri dolci chiedete della lista dei dessert

For other desserts, please ask for the dessert menu

\*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!

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

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

ABCG

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

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.

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

vegetarisch/  
vegetariano/  
vegetarian/

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

**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.

**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                     |
|----------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------------|------------------------|-----------------------------------|--------------------------|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| <b>A</b> Glutine<br>Gluten | <b>B</b> Uova<br>Eggs | <b>C</b> Latte<br>Milk | <b>D</b> Arachidi<br>Peanuts | <b>E</b> Pesce<br>Fish | <b>F</b> Crostacei<br>Crustaceans | <b>G</b> Lupini<br>Lupin | <b>H</b> Frutta a guscio<br>Nuts | <b>i</b> Solfiti<br>Sulfite | <b>J</b> Sedano<br>Celery | <b>K</b> Senape<br>Mustard | <b>L</b> Sesamo<br>Sesam | <b>M</b> Soia<br>Soybeans | <b>N</b> Molluschi<br>Molluscs |