

ANTIPASTI

Sella di cervo tiepido (rosé) / pancetta  
castagne / cipolla primaverile / albicocca € 20,50

Animella di vitello alla milanese
Medjool datteri / cuore di lattuga / kumquat € 19,50

I NOSTRI CLASSICI

Merenda “Langge” affumicata / verdure sott'aceto
formaggio del maso “Hochgruber” di Selva dei Molini € 19,50

ZUPPE

Crema di zucca  
formaggio fresco di capra “Goasglick” € 11,00

I NOSTRI CLASSICI

Zuppa d'orzo pusterese 
carne affumicata / “Tirtl” agli spinaci € 9,00

PRIMI PIATTI, FATTI IN CASA

Tagliolini fatti in casa
burro affumicato / radicchio brasato € 17,50

Risotto “Melotti” / tartufo nero 
arrosto “cosciotto di capriolo” (rosé) € 20,50

I NOSTRI CLASSICI

“Schlutzkrapfen” / burro fuso
parmigiano € 17,50

SECONDI PIATTI

Galletto al forno
per due persone (tempo di cottura 30 minuti) € 49,00

Costoletta di vitello arrostito (rosè) / salsa al timo
patate / bietola € 26,00

Barbabietola arrostita
schiuma d'alloro / prugna / sale di mare € 20,50

I NOSTRI CLASSICI

Padella "Michael Pacher": cervo e manzo 
patate arrostito / verdure / salsa ai funghi porcini € 29,50

Gulasch di manzo nostrano
canederli allo speck / panna acida € 23,50

FORMAGGI

Scelta di formaggi di "Stockner's Genussbunker" di San Lorenzo 
("Genussjäger" / pecorino / formaggio blu / formaggio di capra "Goasglick")
chutney fatto in casa € 19,50

DESSERT

Scoprite le nostre creazioni di dolci che cambiano ogni giorno!

Chiedete al nostro team di servizio quali sono i piatti del giorno
e completate il vostro pasto con una dolce delizia!

 senza glutine

 senza lattosio

Importante: tutti gli allergeni possono essere presenti.
Siete pregati di comunicare allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione.

Tutte le erbe utilizzate e alcune insalate e verdure provengono dal nostro giardino.

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