

ANTIPASTI

Tartare di manzo "Langge style"
pane all'uva sultanina fatto in casa / yogurt croccante € 22,00

Filetto di salmerino marinato  
finocchio / mela / lime € 20,00

Barbabietola / ricotta affumicata 
patate dolci fritte € 18,00

I NOSTRI CLASSICI

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

ZUPPE

Zuppa di patate arrostiti della Val Pusteria 
tartufo nero marinato € 10,50

I NOSTRI CLASSICI

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

PRIMI PIATTI, FATTI IN CASA

Pasta mista / zucca 
coda di rospo / spinaci novelli € 19,50

Risotto "Melotti" / funghi porcini 
petto d'anatra affumicato € 18,50

I NOSTRI CLASSICI

"Schlutzkrapfen" / burro fuso
parmigiano € 17,50

SECONDI PIATTI

Il meglio del maiale  
cavolo nero / cima di rapa / salsa € 26,00

Salmone biologico alla griglia 
cavolo rapa / frutto della passione € 27,50


Gnocchetti di semolino / formaggio del "Genussbunker"
cavoletti di Bruxelles / funghi € 21,00

I NOSTRI CLASSICI

Padella "Michael Pacher": cervo e manzo 
patate arrostate / 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

"Cheesecake" allo yogurt / cuore morbido al lampone
riso soffiato / mandorla € 11,00

"Dacquoise" alla nocciola croccante
ganache e sfoglie di cioccolato al latte € 11,00


Pasta frolla al cacao / noci Pecan pralinate
cioccolato / spuma di frutto della passione € 11,00


I NOSTRI CLASSICI

Torta gelato "Langgenhof" € 8,50

Strudel di mele tiepido / gelato fatto in casa € 7,00

Sorbetto fatto in casa / frutta fresca   € 7,00

 senza glutine

 senza lattosio

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

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