

## ANTIPASTI

Capasanta / cardoncello  
consommè di manzo € 20,00

Tartare di filetto di vitello / pomodorini / sedano  
asparagi verdi / focaccia di patate, fatta in casa € 21,50

Roll di panzanella / sella di capretto arrostito (rosé) € 19,50

### I NOSTRI CLASSICI

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

## ZUPPE

Fondo di capretto / pane contadino  
formaggio "Berggenuss" / patate pusteresi € 11,50

### I NOSTRI CLASSICI

Zuppa d'orzo pusterese   
carne affumicata / "Tirtl" agli spinaci € 10,50

## PRIMI PIATTI, FATTI IN CASA

Canederlo di ricotta / aglio orsino  
spalla di capretto brasata € 19,50




Risotto / asparagi saltati   
salmerino marinato € 19,50

### I NOSTRI CLASSICI

"Schlutzkrapfen"  
burro nocciola / parmigiano € 17,50




## SECONDI PIATTI

Coscia di capretto ripiena   asparagi / porro / tartufo marinato	€ 27,00
Galletto arrosto e brasato sformato di patate / verdure verdi	€ 24,50
Asparagi bianchi / salsa bolzanina prosciutto / patate	€ 23,00
Padella di pesce "Michael Pacher" 	€ 28,00

### I NOSTRI CLASSICI

Gulasch di manzo nostrano canederli allo speck / panna acida	€ 24,50
---	---------

## FORMAGGI



Scelta di formaggi di "Stockner's Genussbunker" di San Lorenzo  ("Genussjäger" / pecorino / formaggio blu / formaggio di capra "Goasglick") chutney fatto in casa	€ 21,50
--	---------


## 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!	€ 11,50
---	---------

### I NOSTRI CLASSICI

Torta gelato "Langgenhof"	€ 8,50
Strudel di mele tiepido / gelato alla vaniglia, 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.