

I nostri antipasti ...piccoli ma sfiziosi

100% carote **vegan**

come hummus, arrostiti, croccanti,
olio di foglie di carota

17 €

(A,N)

Canederli arrostiti allo Schüttelbrot

caprino fresco (Burghof), Speck di Tesimo, olio al rafano

15 €

(A,C,G)

Zucca Hokkaido (Alto Adige) e polpo

cremoso di zucca, zucca arrosto,
tentacolo in doppia cottura e gel di bergamotto

18 €

(R)

Tartare di manzo dell' Alto Adige

neve di rafano, Schüttelbrot, rape, burro di malga (Knollhof)
e pane tostato

23 €

(A,G,M)

I nostri antipasti ...caldi & sostanziosi

Consommé di porcini

praline di gamberi e castagne

12 €

(A,B,D,L)

Vellutata di patate pusteresi

funghi, camembert Monteneve BIO Passiria
e focaccia fatta in casa al rosmarino

11 €

(A,G)

Le nostre paste fresche ...semplicemente fatte in casa

Gnocchi di patate Val Pusteria e Brezel

fonduta di formaggio grigio (Graukäse) latteria Lagundo,
spinaci croccanti e cipolla di montagna

15 €

(A,C,G)

Lasagnetta ai funghi porcini

con pesto di prezzemolo e demi glace di verdure

17 €

(A,C,G,H,L)

Quinoa BIO.risottata vegan

giardino di verdure croccanti
e ricotta affumicata di mandorle pugliesi

18 €

(H)

Tagliatelle di farro con ragù di cervo (NZL)

olio al ginepro e chips sedano rapa

17 €

(A,C,G,L,O)

Tortelli ai gamberi

cipollotto, fumetto di pesce allo zafferano e verdure

18 €

(A,B,C,D,G,L)

I nostri secondi piatti ...creativi & autentici

Gulasch di funghi Pleurotus Bio Alto Adige **vegan**

polenta arrostita di mais integrale (Römerhof) Termeno,
spugna di prezzemolo, cipolline arrostite

24 €

(F,L,P)

Steak di pesce spada

insalata tiepida di orzo perlato (Schlössl Mühle), porro grigliato
e olive taggiasche candite

28 €

(A,D,L)

Arrosto di vitello (Filiera Ferrari TAA)

alla birra di Natale

funghi pioppini, cremoso sedano rapa
e pane al prezzemolo

29 €

(A,G,L,O)

Filetto di manzo tenero cotto con aromi

(Uruguay grain)

millefoglie di patate pusteresi e verdure baby abbrustolite

36 €

(G)

Delicato duetto di agnello (NZL) con erbe fresche e patata dolce

cavolfiore della Val Venosta, purea di broccoli e Yoghurt di
capra BIO Burghof

32 €

(G)

I nostri dessert ...deliziosi! Ogni caloria merita

De-Strudel

mele golden croccanti marinate, crumble di mandorle pugliesi, sablé bretonne, salsa mela Granny Smith e crema alla vaniglia Bourbon del Madagascar

15 €

(A,C,G,H,N)

Kaiserschmarrn con aromi natalizi

con uva sultanina, composta di mele, marmellata di mirtilli rossi, zucchero a velo e frutti di bosco

14 €

(A,C,G,H)

Mousse Lebkuchen

gelatina di arance, spugna al cacao, crumble salato

15 €

(A,C,F,G,H)

Degustazione di formaggi d'autore

Chocobert latte caprino, in crosta fiorita con cioccolato fondente

Fienoso latte vaccino, affinato in barrique e ricoperto da fieno di alta montagna

Bergnelke Bio latte vaccino e di capra, stagionato nel bunker

DeVin latte vaccino, formaggio da taglio affinato con vino e vinacce di Lagrein

Golden Gel ® latte vaccino erborinato, affinato con vinacce di vini dolci

servito con mostarda di pere e fichi

18 €

(A,G,H,M)

coperto a persona 3 €

Sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e loro prodotti derivati

Crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, sedano, senape, semi di sesamo, lupini, molluschi e loro prodotti derivati

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Qualora le sostanze indicate vi dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni!

*In caso di necessità vengono usati anche ingredienti surgelati.

Leggenda degli allergeni

	A	Glutine
	B	Crostacei
	C	Uova
	D	Pesce
	E	Arachidi
	F	Soia
	G	Latte e derivati
	H	Frutta a guscio
	L	Sedano
	M	Senape
	N	Sesamo
	O	Anidride solforosa e solfiti
	P	Lupini
	R	Molluschi