

## I nostri antipasti ...piccoli ma sfiziosi

### 100% carote vegan

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

17 €

(A,N)

### Canederli arrostiti allo Schuttelbrot

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 bretone, 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 illinoiensis* (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 SO<sub>2</sub> 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

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