



Vorspeisen

Der erste Genuss

Aus Großmutter's Gemüsegarten

Knollensellerie, Polenta-Crumble
und Gemüse nach Großmutter's Art

17 €

()

Knödel, Speck & Rock 'n' Roll

Gebratene Spinatknödel, Graukäse aus dem Ahrntal,
Speck aus Tisens und Meerrettich

16,90 €

()

Kürbis trifft auf Garnele

Hokkaidokürbis, Garnelen und Haselnuss-Crunch

18,50 €

()

Südtirol als Tatar

Tatar vom Südtiroler Rind, verschiedene Rüben,
Schüttelbrot, Meerrettich und Almbutter

24,50 €

()



Unsere Suppen

Wärme für die kalte Jahreszeit

Wärme vom Bauernhof

Cremesuppe aus Bio-Cannellini-Bohnen,
Citrus Blú und Blumenkohl aus dem Vinschgau

13 €

()

Der Wald auf dem Löffel

Kastanien, Bio-Shiitakepilze, Speck aus Tisens
und Schwarzbrot

13 €

()





Hausgemachte Pasta

Mehl, Handwerk & Tradition

Pustertal, neu interpretiert

Gnocchi aus Pustertaler Kartoffeln, Bio-Schüttelbrot, geräucherter Lachsforelle und Dillbutter

18,5 €

()

Südtiroler Klassiker, neu gedacht

Von Schlutzkrapfen inspirierte Cannelloni mit Spinat, fettarmem Ricotta und Käsefondue vom Sasso Nero

17,50 €

()

Winterliche Kontraste

Vegetarisches Orzotto mit Rotkohl, Meerrettich und Granny-Smith-Apfel

16,90 €

()

Hirsch, Wacholder & Bergluft

Tagliatelle mit Hirschragù, Wacholderöl und Knollensellerie-Chips

18 €

()



Unsere Hauptgerichte

Von Land und Meer

Gemüse kann auch anders

Veganes Steak mit gegrillten Kräuterseitlingen, Schwarzkohl und veganer Demi-glace

27 €

()

Lachs vom Grill

Gegrillter Lachs mit Roter Bete in Kefir, Fenchel, Orange und Granatapfel

31 €

()

Tradition auf Stefanos Art

Spanferkelbraten, Schweinefilet, Blutwurst, gebratener Weißkohl und Kartoffelknödel

34 €

()

Ein Klassiker vom Rind

Rinderfilet aus Uruguay mit Kastanienkruste, Süßkartoffelflan, Kräuterseitlingen und Demi-glace

40 €

()

Wilde Kontraste

Hirschrücken, Preiselbeeren, Rotkohl, Knollensellerie und Crumble aus Kakao und Haselnüssen

38 €

()



Unsere Desserts

Zum süßen Abschluss

Der Apfel von seiner eleganten Seite

Tarte Tatin mit Eis aus geräuchertem Lindenblütenhonig,
Schüttelbrot und Crème fraîche

16 €

()

Eine süße, kaiserliche Versuchung

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott und
Preiselbeermarmelade

15,50 €

()

Birne & Ricotta – eine zarte Liaison

Mousse aus Schafsricotta, Birne in verschiedenen
Variationen und Haselnuss-Sablé

16,00 €

()



Eine Reise durch die Welt der Bergkäse

Chocobert

Weißschimmel-Käse aus Ziegenmilch,
Zartbitterschokolade

Fienoso

Kuhrohmlch, im Barrique gereift, umhüllt von
Bergwiesenheu

Bergnelke Bio

Kuh- und Ziegenrohmlch, im Bunker gereift

DeVin

Schnittkäse, gereift mit Wein und Trester vom Lagrein

Golden Gel ®

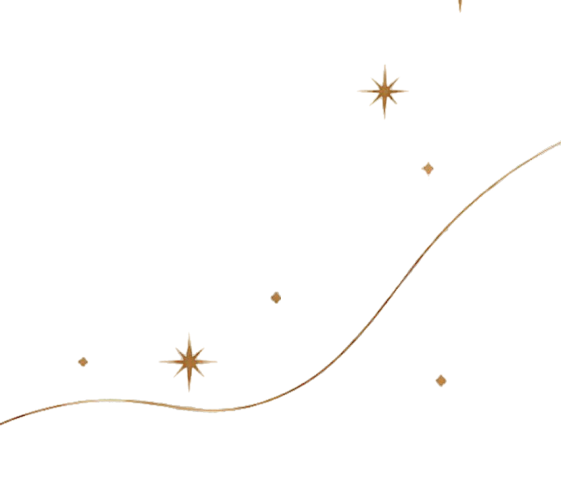
Blauschimmelkäse, gereift mit Trester von Süßweinen

Serviert mit Birnen- und Feigensenfsauce

18 €

(A,G,H,M)

Gedeck pro Person 3,00 €



Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, Weichtiere und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadami oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zu Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

Sollte einer oder mehrere der angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos!

Legende der Allergene

	A	Gluten
	B	Krebstiere
	C	Eier
	D	Fisch
	E	Erdnüsse
	F	Sojabohnen
	G	Milch von Säugetieren
	H	Schalenfrüchte
	L	Sellerie
	M	Senf
	N	Sesamsamen
	O	Schwefeloxid und Sulfite
	P	Lupinen
	R	Weichtiere

Bei Bedarf werden auch tiefgekühlte Zutaten verwendet.