

Unsere Vorspeisen

...klein & fein

100 % Karotten **vegan**

14 €

Hummus von Karotten, geröstete & knusprige Karotten,
Öl aus Karottenblättern

Geröstete Schüttelbrot-Knödel

15 €

Ziegenfrischkäse (Burghof), Speck aus Tisens, Krenöl

Südtiroler Hokkaido-Kürbis & Oktopus

18 €

Kürbiscreme, Ofenkürbis, doppelt gegarter Tentakel, Bergamottengel

Tartar vom Südtiroler Rind (A,G,M,O)

23 €

Rüben, Schüttelbrot, Meerrettichschnee, Alpenbutter vom Knollhof
und Toastbrot

Unsere Vorspeisen

...heiß & kräftig

Steinpilz-Consommé

12 €

Garnelen-Kastanien-Praline

Cremige Pusterer Kartoffelsuppe

11 €

Pilze, Camembert Monteneve BIO Passiria,
hausgemachte Rosmarin-Focaccia

Pasta & Co.

...einfach hausgemacht

Pusterer Kartoffelnocken & Brezel

15 €

Graukäse-Fonduta (Sennerei Algund), knuspriger Spinat, Bergzwiebel

Steinpilz-Lasagne

16 €

Petersilienpesto und Gemüse-Demi-Glace

Bio-Quinoa-Risotto **vegan**

16 €

Geräucherter Mandel-Ricotta aus Apulien, knuspriges Gartengemüse

Dinkel-Tagliatelle

16 €

Hirschragout (NZL), Wacholderöl, Sellerie-Chips

Tortelli mit Garnelen

16 €

Frühlingszwiebel, Safran-Fischfond & Gemüse

Unsere Hauptspeisen ...kreativ & authentisch

Feines Gulasch aus Südtiroler Bio Pilzen **vegan** 20 €

Geröstete Polenta aus Vollkornmais (Römerhof Tramin),
Petersilienschwamm, gebratene Perlzwiebeln

Feines Schwertfischsteak 28 €

Lauwarmer Perlgraupensalat (Schlössl Mühle), gegrillter Lauch,
kandierte Taggiasca-Oliven

Gebratenes Jungkalb in Weihnachtsbier 28 €

(Filiera Ferrari TAA)

Selleriepüree, Pioppino-Pilze, Petersilienbrot

Rinderfilet (Uruguay grain) 36 €

Pusterer Kartoffel-Millefeuille & geröstetes Baby-Gemüse

Lammrücken & Lammbauch 32 €

Süßkartoffel, Vinschger Blumenkohl, geräuchertes Brokkolipüree,
Bio-Ziegenjoghurt (Burghof)

Unsere Desserts ...köstlich & jede Kalorie wert

De-Strudel 15 €

Marinierte knusprige Golden-Äpfel, Mandelcrumble aus Apulien, Sablé
Breton, Granny-Smith-Sauce & Bourbon-Vanillecreme aus Madagaskar

Kaiserschmarrn (A,C,G) 14 €

Mit Rosinen, zimtaromatisiertem Apfelkompott & Preiselbeermarmelade
(mit Puderzucker & Beeren)

Lebkuchen-Mousse 15 €

Orangen-Gelee, Kakaoschwamm, gesalzenes Crumble

Verkostung von ausgewähltem Käse 18 €

Chocobert	Weißschimmel-Käse aus Ziegenmilch mit Zartbitter-Schokolade
Fienoso	Kuhrohmlch, im Barrique und mit Bergwiesenheu gereift
Bergnelke Bio	Ziegen-Kuhrohmlch, im Bunker gelagert
DeVin	Schnittkäse veredelt mit Wein und Trester vom Lagrein
Golden Gel ®	Blauschimmel-Käse, gereift mit Süßweintrestern

serviert mit Feigen und Birnen Mostarda

Gedeck pro Person 3 €