

I nostri antipasti ...piccoli ma sfiziosi

100% carote **vegan**

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

14 €

Canederli arrostiti allo Schuttelbrot

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

15 €

Zucca Hokkaido (Alto Adige) e polpo

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

18 €

Tartare di manzo dell' Alto Adige

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

23 €

I nostri antipasti ...caldi & sostanziosi

Consommé di porcini

praline di gamberi e castagne

12 €

Vellutata di patate pusteresi

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

11 €

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 €

Lasagnetta ai funghi porcini

con pesto di prezzemolo e demi glace di verdure

16 €

Quinoa BIO risottata **vegan**

ricotta affumicata di mandorle pugliesi e giardino di verdure croccanti

16 €

Tagliatelle di farro

ragù cervo (NZL), olio al ginepro e chips sedano rapa

16 €

Tortelli ai gamberi

cipollotto, fumetto di pesce allo zafferano e verdure

16 €

I nostri secondi piatti ...creativi & autentici

Gulasch di funghi Pleurotus Bio Alto Adige **vegan** 20 €

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

Steak di pesce spada 28 €

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

Arrosto di Vitellono alla birra di Natale 28 € **(Filiera Ferrari TAA)**

cremoso sedano rapa, funghi pioppini e pane al prezzemolo

Filetto di manzo (Uruguay grain) 36 €

millefoglie di patate pusteresi e verdure baby abbrustolite

Agnello: controfiletto e pancia (NZL) 32 €

patata dolce, cavolfiore della Val Venosta, purea di broccoli affumicati e
yoghurt di capra Bio Burghof

I nostri dessert ...deliziosi! Ogni caloria merita

De-Strudel 15 €

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

Kaiserschmarrn 14 €

con uva sultanina, composta di mele aromatizzata alla cannella e
marmellata di mirtilli rossi (zucchero a velo, frutti di bosco)

Mousse Lebkuchen 15 €

gelatina di arance, spugna al cacao, crumble salato

Degustazione di formaggi d'autore 18 €

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

coperto a persona 3 €