

Unsere Vorspeisen ...klein & fein

100 % Karotten vegan

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

17 €

(A,N)

Geröstete Schüttelbrot-Knödel

Ziegenfrischkäse (Burghof), Speck aus Tisens, Krenöl

15 €

(A,C,G)

Südtiroler Hokkaido-Kürbis & Oktopus

Kürbiscreme, Ofenkürbis,
doppelt gegarter Tentakel, Bergamottengel

18 €

(R)

Tartar vom Südtiroler Rind

Meerrettichschnee, Schüttelbrot, Rüben und Alpenbutter
vom Knollhof mit Toastbrot

23 €

(A,G,M)

Unsere Vorspeisen ...heiß & kräftig

Steinpilz-Consommé

Garnelen-Kastanien-Praline

12 €

(A,B,D,L)

Cremige Pusterer Kartoffelsuppe

Pilze, Camembert Monteneve BIO Passiria,
hausgemachte Rosmarin-Focaccia

11 €

(A,G)

Pasta & Co. ...einfach hausgemacht

Pusterer Kartoffelnocken & Brezel

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

15 €

(A,C,G)

Steinpilz-Lasagne

Petersilienpesto und Gemüse-Demi-Glace

17 €

(A,C,G,H,L)

Bio-Quinoa-Risotto **vegan**

knuspriges Gartengemüse & geräucherte
Mandel-Ricotta aus Apulien

18 €

(H)

Dinkel-Tagliatelle mit würzigem Hirschragout (NLZ)

Aromatisches Wacholder-Öl und knusprige Sellerie-Chips

17 €

(A,C,G,L,O)

Tortelli mit Garnelen

Frühlingszwiebel, Safran-Fischfond & Gemüse

18 €

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

Unsere Hauptspeisen ...kreativ & authentisch

Feines Gulasch aus Südtiroler Bio Pilzen **vegan**

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

24 €

(F,L,P)

Feines Schwertfischsteak

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

28 €

(A,D,L)

Gebratenes Jungkalb (Filiera Ferrari TAA) in Weihnachtsbier-Sauce

Pioppino-Pilze, Selleriepüree und Petersilienbrot

29 €

(A,G,L,O)

Zartes Rinderfilet mit frischen Aromen und Gewürzen gebraten (Uruguay grain)

Pusterer Kartoffel-Millefeuille & geröstetes Baby-Gemüse

36 €

(G)

Feines Duett vom Lamm (NZL) mit frischen Kräutern und Süßkartoffeln

Vinschger Blumenkohl, geräuchertes Brokkolipüree
und BIO-Ziegenjoghurt (Burghof)

32 €

(G)

Unsere Desserts ...köstlich & jede Kalorie wert

De-Strudel

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

15 €

(A,C,G,H,N)

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit weihnachtlichen Aromen

Rosinen, Apfelkompott, Preiselbeermarmelade, Puderzucker & Beeren

14 €

(A,C,G,H)

Lebkuchen-Mousse

Orangen-Gelee, Kakaoschwamm, gesalzenes Crumble

15 €

(A,C,F,G,H)

Verkostung von ausgewähltem Käse

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

18 €

(A,G,H,M)

Gedeck pro Person 3 €

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*), Macadamia oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur 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!

*Bei Bedarf werden auch tiefgekühlte Zutaten verwendet.

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