

ANTIPASTI

Tartare di manzo nostrano
con semi di senape, uovo di quaglia
e funghi sott'aceto
100g - Euro 16,00
180g - Euro 24,00

Carpaccio di cervo nostrano
con vinaigrette ai mirtili rossi e senape,
funghi Pioppini e pane nero
Euro 15,00

Salmone al Nest Gin
con anguria cotta sous-vide,
avocado e lime
Euro 16,00

Carciofi cotti sous vide
con chutney di fichi e zenzero
e pralina frita di formaggio
Euro 17,00

MINESTRE

Consommé di manzo
con frittatine
o crostini di milza
Euro 7,00

Consommé di manzo
con canederlo allo speck
Euro 8,00

Vellutata di scorzonera
con tortino allo speck e cipolla
Euro 9,00

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

PRIMI

Tagliatelle all'uovo con ragù di selvaggina nostrana
Euro 16,00

Spaghetti fatti in casa alla carbonara
Euro 15,00

Ravioli ripieni di capriolo
con purè di sedano e patate viole
Euro 15,00

Gnocchi di barbabietola fatti in casa
con burrata e spinacino
Euro 14,00

*Tutti i primi sono anche disponibili come secondo
con un supplemento di + Euro 4,00*

SECONDI

Guancia di vitello brasato al Lagrein
con purè di patate, carote baby
e cavoletti di Bruxelles
Euro 28,00

Tomahawk di vitello (circa 400g) per due persone
con burro alle erbe, crocchette di patate e scalogne
e peperonata piccante
Euro 48,00

Arrosto d'agnello dalla nostra fattoria "Mitterhof"
con pak choi della Val Venosta, schiuma allo speck
e saltarelli di patate dolci
Euro 26,00

Filetto di salmerino
con verdura, patate viole
e marinata di ravanelli e frutti di bosco
Euro 27,00

Cavolfiore al miso
con pangrattato al burro
e maionese al miso
Euro 21,00

WINE BY GLASS

white

Pinot bianco Lamm
K.Martini & Sohn/ Girlan
€ 3,50

Sauvignon Floreado
Andrian
€ 4,00

Gewürztraminer Selida
Tramin
€ 4,00

Lugana
Ca dei Frati
€ 4,00

rosé

Rosé Rosenrot
Hännsel am Ort/ Lana
€ 3,50

red

Lagrein Dunkl
Hännsel am Ort/ Lana
€ 4,00

Pinot nero Proculus
Hännsel am Ort/ Lana
€ 4,50

Merlot Fihl
Peter Dipoli
€ 5,50

Cabernet-Merlot
Fallwind
St. Michael-Eppan
€ 5,50

DESSERT

Variazione di caffè
Euro 9,00

Crème Brûlée alla vaniglia
con sorbetto alle ciliegie
Euro 9,00

Tortino al cioccolato con cuore morbido
con gelato al mango e frutta della passione
Euro 9,00

Piccola selezione di formaggi
con mostarde fatte in casa
Euro 6,00 - 14,00

Per il coperto chiediamo 2,00 euro, comprensivi di burro,
pane fatto in casa, olio d'oliva e piccolo antipasto.



Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova