

KALTE VORSPEISEN

Tartar vom einheimischen Rind
mit eingelegten Senfkörnern,
Wachtelei und eingelegten Pilzen
100g - Euro 16,00
180g - Euro 24,00

Carpaccio vom heimischen Hirsch
mit Preiselbeer-Senf-Vinaigrette,
Pioppini-Pilzen und Schwarzbrot
Euro 15,00

Nest Gin-Lachs
mit sous vide gegarter Wassermelone,
Avocado und Limette
Euro 16,00

Sous vide gegarte Artischocken
mit Feigen-Ingwer-Chutney
und gebackenen Bergkäse-Pralinen
Euro 17,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Frittaten
oder Milzschnitten
Euro 7,00

Rinderkraftbrühe
mit Südtiroler Speckknödel
Euro 8,00

Cremsuppe von der Schwarzwurzel
mit einer Speck-Zwiebel Küchlein
Euro 9,00

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Ihrer
Bestellung unseren Mitarbeitern mit.
Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

WARME VORSPEISEN

Eierbandnudeln mit einheimischen Wildragout
Euro 16,00

Klassische Spaghetti Carbonara
Euro 15,00

Rehbock-Teigtaschen
an Wildjus, Selleriepüree und Viola-Kartoffel
Euro 15,00

Hausgemachte Rote Beete Gnocchi
mit Burrata, Jungspinat und Pinienkern-Crunch
Euro 14,00

*Alle Vorspeisen auch als Hauptspeise möglich
+ Euro 4,00*

HAUPTSPESIEN

In Lagrein geschmorte Kalbswange
mit Kartoffelpüree, Babykarotten
und sautiertem Sprossenkohl
Euro 28,00

Tomahawk vom Kalb (ca. 400g) für 2 Personen
mit Kräuterbutter, hausgemachten
Kartoffel-Schalottenkroketten
und leicht pikanter Peperonata
Euro 48,00

Mitterhofer Lamnbraten
mit Malser Pak Choi, Speckschaum
und Süßkartoffel-Schupfnudel
Euro 26,00

Gebrautes Saiblings-Filet
mit Frühlingsgemüse, Viola-Kartoffel
und Radieschen-Waldfrüchte-Marinade
Euro 27,00

Miso Blumenkohl
mit Butterbrösel
und Miso-Mayonnaise
Euro 24,00

WINE BY GLASS

white

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

Sauvignon Floreado
Andrian
€ 4,00

Gewürztraminer Selida
Tramin
€ 4,00

Weinsinn
Marinushof
€ 4,50

Lugana
Ca dei Frati
€ 4,00

rosé

Rosé Rosenrot
Hännsl am Ort/ Lana
€ 3,50

red

Lagrein Dunkl
Hännsl am Ort/ Lana
€ 4,00

Blauburgunder Proculus
Hännsl am Ort/ Lana
€ 4,50

Merlot Fihl
Peter Dipoli
€ 5,50

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

DESSERT

Variation vom Fairtrade Kaffee
Euro 9,00

Vanille Crème Brûlée
mit Kirschsorbet
Euro 9,00

Schokotörtchen
mit flüssigem Nougatkern
an Mango-Passionsfrucht-Eis
Euro 8,00

Kleine Käse-Auswahl
mit hausgemachten Chutneys
Euro 6,00 - 14,00

Wir erlauben uns 2,00 Euro für Gedeck inklusive Butter,
hausgemachtem Brot, Olivenöl und kleinem Gruß aus der
Küche zu berechnen.



Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern