

Hausgeräucherter Lachs mit Wasabi-Crème fraîche

Salmone affumicato in casa con crema di Wasabi

€ 18.-

Gebratene Jakobsmuscheln mit Salaten und Avocado

Capesante rosolate con insalatina e avocado

€ 18.-

**Kurz angebratenes Thunfischsteak in der Sesam-Kürbiskernkruste
auf Karotten-Ingwer-Orangensalat**

Steak di tonno appena scottato in crosta di semi di sesamo e zucca
su insalata, carote con arance e zenzero

€ 18.-

**Carpaccio von der gesottenen Kalbsstelze und Züngerl
mit Salaten und Pfifferlingen**

Carpaccio bollito di stinco e linguetta di vitello, con insalatina e finferli

€ 16.-

Terrine von der Gänsestopfleber mit hausgemachtem Brioche

Terrina di fegato grasso d'oca con "pan'brioche" fatto in casa

€ 20.-

Kastanien-Kartoffelnocken mit Garnelen

Gnocchi di patate e castagne con gamberi

€ 18.-

Ravioli Plin gefüllt mit einer Almkäsefonduta

Ravioli Plin ripieni con una fonduta di formaggio d'alpeggio

€ 18.-

Taglierini mit Pfifferlingen

Taglierini con finferli

€ 16.-

Lasagne mit Büffelmozzarella, Zucchini und Tomaten

Lasagne con mozzarella di bufala, zucchini e pomodori

€ 15.-

Graukäse-Kürbis-Knödl mit Parmesan und brauner Butter

Canederli di formaggio grigio e zucca con parmigiano e burro fuso

€ 12.-

Wolfsbarsch mit Champagnersauce

Branzino con una salsa di Champagne

€ 30.-

Entrecôte „Black Angus“ aus Australien mit Gemüse und einer Portweinsauce

Controfiletto "Black Angus" australiano con verdure e una salsa al vino porto

€ 31.-

Gebratener Lammrücken auf Kartoffel-Artischocken-Pfifferlinge-Gröstl

Sella d'agnello rosolata su un "gröstl" di patate, carciofi e finferli

€ 31.-

Südtiroler Freilandhuhn mit Gemüse und Schalotten

Pollo ruspante altoatesino con verdure e scalogno

€ 28.-

Die Menüs werden ab 2 Personen serviert

I menu vengono serviti da 2 persone in più

4 Gang Menü mit Weinbegleitung (4 Gläser)

Menu con 4 portate accompagnato con vino al bicchiere (4 bicchieri)

€ 82.-

Vegetarisches Menü mit 4 Gängen

Menu vegetariano con 4 portate

€ 51.-

Fischmenü mit 4 Gängen

Menu con 4 portate a base di pesce

€ 57.-

Überraschungsmenü mit 5 Gängen

Menu con 5 portate a sorpresa

€ 68.-

KÄSE und DESSERT FORMAGGI E DOLCI

Käsevariation mit Chutney

Variatione di formaggi con mostarda

€ 14.-

Warmes Schoko-Creme-Törtchen

Tortino caldo al cioccolato

€ 12.-

Lebkuchen-Quittenmousse auf Kakisauce

Mousse di panpepato e mela cotogna su salsa di cachi

€ 12.-

Crème brûlée mit Ingwer und Zitronengrassgeschmack

Crema catalana con gusto di zenzero e erbetta al limone

€ 12.-

Grießknödl mit Früchten

Canederli di semolino su frutta

€ 12.-

Hausgemachtes Brot und Gedeck – pane fatto in casa e coperto € 3,00.-