



## Kalte Vorspeisen

*Piatti freddi*

Rindscarpaccio mit Feldsalat und Gerste <i>Carpaccio di manzo con insalata lattughella e orzo</i>	12,00 €
Ziegenfrischkäsepralinen auf herbstlichen Salaten, mit Walnüssen und Balsamico <i>Praline di formaggio fresco di capra su insalata autunnale, con noci e balsamico</i>	10,00€

## Suppen

*Brodi e minestre*

Speckcremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotcroutons <i>Crema di speck con dadini di pane nero tostate</i>	7,00 €
Leberknödel in der Suppe <i>Canederli al fegato in brodo</i>	7,00 €
Saure Suppe mit Tirtl <i>Zuppa trippa con "Tirtl"</i>	7,00 €

## Warme Vorspeisen

*Primi*

Kartoffelteigtaschen mit Frischkäse gefüllt, mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Butter <i>Ravioli di patate ripieni di formaggio fresco con pomodori secchi, burro sfuso e parmigiano</i>	11,00 €
Hausgemachte Schüttelbrotbandnudeln mit Wildragout <i>Tagliatelle al pane segale fatte in casa con ragù alla selvaggina</i>	12,00 €
Dreikornrisotto mit Wurzelgemüse und Selchfleisch <i>Risotto tre cereali con verdura tuberi e carne affumicata</i>	11,00€
4 Erdepfblattlan mit Sauerkraut <i>4 Frittelle di patate alla Pusterese su crauti</i>	10,00 €



## Hauptspeisen

Secondi

Hirschrückensteak mit Wacholderkruste Blaukraut und Schupfnudeln <i>Lombo di cervo con crosta al ginepro, cavolo rosso e gnocchi di patate tirolesi</i>	22,00€
Spanferkelschulter gebraten, auf gedünsteten Weißkraut und Erdepflblattlan <i>Porcellino da latte arrosto su crauti stufati e Frittelle di patate alla Pusterese</i>	14,00€
Kalbswangerl auf Getreiderisotto und wilden Brokkoli <i>Guancia di vitello su risotto di cereali e broccoli</i>	16,00€
Saiblingsfilet auf Blattspinat und Selleriecreme <i>Filetto di salmerino su spinaci e crema di sedano rapa</i> 17,00€	
Schwarzpolenta "Ribbla" mit Staubzucker und Preiselbeeren <i>Frittata dolce di grano saraceno con zucchero al velo e mirtilli rossi</i>	10,00€

## Süßspeisen

Dolci

Mohntörtchen auf Birnenkompott <i>Tortino al papavero su composta di pere</i>	7,00 €
Zweierlei süße Krapfen mit Glühweineis <i>Duetto di "Krapfen" dolci con gelato al vino brûlé</i>	7,00 €
Rosmarin-Creme Brûlé mit Früchten <i>Creme Brûlé al rosmarino con frutti</i>	7,00€
Geeister Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren <i>Semifreddo "Kaiserschmarrn" con mirtilli rossi</i>	7,00 €