



## Kalte Vorspeisen

*Piatti freddi*

Hirschcarpaccio mit Apfel-Sellerietatar und Preiselbeerdressing <i>Carpaccio di cervo con tartar di mela e sedano con vinaigrete di mirtilli rossi</i>	12,00 €
Käseterrine im Schüttelbrotmantel auf Mangoldbeet <i>Terrina al formaggio su letto di bieta</i>	9,00€

## Suppen

*Brodi e minestre*

Dinkelcremesuppe nach "Hildegard von Bingen" <i>Crema di farro "Hildegard von Bingen"</i>	7,00 €
Leberknödel in der Suppe <i>Canederli al fegato in brodo</i>	7,00 €
Saure Suppe mit Kräutern und Tirtl <i>Zuppa trippa con erbe e "Tirtl"</i>	7,00 €

## Warme Vorspeisen

*Primi*

Buchweizenroulade mit Roter-Betefüllung und gerösteten Haselnüsse <i>Rotolo di saraceno con barbabetole rosse e nocciole arrostate</i>	11,00 €
Schwarzbrotlasagnette mit Wildragù und Wirsing <i>Lasagnette di pane nero con ragù di selvaggina e savoia</i>	12,00 €
Pressknödel auf Blaukrautsalat und knusprigem Zwiebel <i>Canederli pressati al formaggio grigio su insalata di crauti rossi e cipolla croccante</i>	11,00€
4 Erdäpfelblattlan mit Sauerkraut und Käsesauce <i>4 Frittelle di patate alla pusterese su crauti e salsa al formaggio</i>	10,00 €



## Hauptspeisen

### Secondi

Hirschgulasch mit Blaukraut und Schupfnudeln <i>Gulasch di cervo con cavolo rosso e gnocchi di patate tirolesi</i>	17,00€
Schweinslendchen im Speckmantel auf gedünstetem Kraut und gebackenen Karottfelpralinen <i>Filetto di maiale in mantello di speck su crauti in umido e gnocchi di patate fritte</i>	14,00€
Kalbstafilespitz rosa gebraten auf herbstlichen Gemüse und Bärlauchcreme <i>Punta di vitello arrostito rosa con verdure e crema di orsino</i>	16,00€
Zanderfilet mit Latschenkieferkruste auf Gerstenrisotto <i>Filetto di lucioperca con crosta di pino mugo su risotto di orzo</i>	17,00€
Bauerngröstel mit Spiegelei und Speck-Krautsalat <i>Arrostito al contadino con uovo al tegame e insalata di speck e crauti</i>	10,00€

## Süßspeisen

### Dolci

Grappatörtchen auf Waldfrüchte <i>Tortina al grappa con frutti di bosco</i>	7,00 €
Mohntörtchen mit Jogurt Creme und Preiselbeergelee <i>Tortina di papavero con crema allo yogurt e mirtilli rossi</i>	7,00 €
Glühwein Creme Brûlé mit Früchten <i>Creme Brûlé al vino brulé con frutti</i>	7,00 €
Kastanienhalbgefrorenes auf Kakisauce <i>Semifreddo di castagne con salsa di cachi</i>	7,00 €