



Kalte Vorspeisen

Piatti freddi

Tartar vom Rind mit hausgemachtem Buchweizentoast <i>Tartar di manzo con toast di grano saraceno fatto in casa</i>	15,00 €
Mousse von der Räucherforelle Babypspinat, Kastanien* und Birnendressing* <i>Mousse di trota affumicata su spinaci novelli, castagne* e condimento alle pere*</i>	15,00 €

Suppen

Brodi e minestre

Topinambur* Cremesuppe mit Kartoffel-Speckgnocchi* <i>Crema di topinambur* con gnocchetti di patate e Speck*</i>	8,00 €
Geschäumte Hirsch* Consommé mit Liebstockelröllchen* und Gemüse <i>Consommé schiumata di cervo* con rotolini di levistico* e verdura</i>	8,00 €
Saure Suppe mit Tirtl <i>Zuppa di trippa con "Tirtl"</i>	8,00 €

Warme Vorspeisen

Primi

Vollkornschlutzer mit Pfifferling* Füllung auf Hirschragout* <i>Mezzelune di farina integrale ripiene di finferli* su ragù di cervo*</i>	13,00 €
Buchweizen-Speck-Knödel auf „Rübenkraut“* <i>Canederli di grano saraceno e Speck su rapa bianca*</i>	13,00 €
Schüttelbrottagliatelle mit leichter Graukäse Fonduta* und Röstzwiebel* <i>Tagliatelle di pane di segale croccante con fonduta al formaggio grigio e cipolle brasate</i>	12,00 €
5 Erdäpfelblattlan mit Sauerkraut* <i>5 frittelle di patate alla pusterese con crauti*</i>	11,00 €



Hauptspeisen

Secondi

Hirschgeschnetzeltes* auf Kartoffelteigtaschen* mit Topfen-Preiselbeerfüllung <i>Spezzatino di cervo* con ravioli di patate* ripieni di ricotta e mirtilli rossi</i>	19,00 €
Bauernbratl: Schweinsrippchen, Kartoffel*, Gemüse und Fastenknödel <i>Arrosto contadino: Costolette di maiale, patate*, carote e canederli</i>	16,00 €
Kalbsfilet im Vollkorn-Bärlauch Mantel mit gebackenen Brandteigkartoffeln und grünen Bohnen* <i>Filetto di vitello in crosta di pane integrale e aglio orsino, amello di patate e fagiolini verdi*</i>	22,00 €
Pochierter einheimisches Bachsaibling* auf Kürbiscreme* und Kartoffelstroh* <i>Filetto di salmerino* di fonte pochè su crema di zucca*, "fieno di patate"*</i>	22,00 €
Buchweizenribbla mit Preiselbeeren <i>„Buchweizenribbla“ (impasto di saraceno soffritto in padella) con mirtilli rossi</i>	11,00 €

Süßspeisen

Dolci

Törtchen vom Buchweizen-Nuss-Mürbteig, geschichtet mit Joghurt* und Blaubeeren* <i>Crostatina di pasta frolla al grano saraceno e noci con yoghurt* e mirtilli neri*</i>	8,00 €
Scheiterhaufen auf Vanillesauce <i>„Scheiterhaufen“ (sformato di mele e pane) su salsa alla vaniglia</i>	8,00 €
Latschenkiefermousse mit Mohntörtchen Himbeer-Rote-Bete-Sorbet <i>Mousse al pino mugo con sorbetto ai lamponi e barbabietola, tortino al papavero</i>	8,00 €
Buttermilch-Honig* Parfait mit karamellisierten Äpfeln* <i>Semifreddo di latticello* e miele con mele caramellate*</i>	8,00 €
4 Mohnkrapfen <i>4 Krapfen ripiene di papavero</i>	8,00 €

*regionale Produkte (Gemeindeacker, Jägerrevier Terenten, Perntalhof, Südtiroler Milchprodukte)

*prodotti regionali (giardino del comune, cacciatori di Terento, Perntalhof, latticini dell'Alto Adige)