



Kalte Vorspeisen

Piatti freddi

Rindertartar mit hausgemachtem Buchweizentoast <i>Tartar di manzo con toast di grano saraceno fatto in casa</i>	15,00 €
Kalbskopf im Kräutermantel auf Kartoffelsalat und Essiggemüse <i>Testina di vitello in mantello alle erbe su insalata di patate e verdure in agrodolce</i>	12,00 €

Suppen

Brodi e minestre

Sauerkautcremesuppe mit Kartoffel-Speckkrokant <i>Crema di cappucci agri con croccante di patate e speck</i>	8,00 €
Hirschconsommè mit Steinpilznocken und Sellerie <i>Consommè di cervo con gnocchetti di porcini e sedano</i>	8,00 €
Saure Suppe mit Tirtl <i>Zuppa di trippa con "Tirtl"</i>	8,00 €

Warme Vorspeisen

Primi

Vollkornschlutzer mit einheimischen Hirsch auf Blaukrautcreme und Apfel <i>Mezzelune di farina integrale ripiene di cervo su crema di crauti rossi e mela</i>	13,00 €
Kartoffelteigtaschen mit Frischkäse-Lauch auf Kalbsragout <i>Ravioli di patate ripieni di formaggio fresco e porro con ragout di vitello</i>	13,00 €
Tagliatelle aus gebranntem Mehl mit Wiesenkräutern und Kürbis <i>Tagliatelle di farina bruciata con erbe selvatiche e zucca</i>	12,00 €
5 Erdäpfelblattlan mit Sauerkraut <i>5 frittelle di patate alla pusterese con crauti</i>	11,00 €



Hauptspeisen

Secondi

Einheimischer Hirschrücken mit Zwiebel-Rotweinsauce Polentaknödel und Wirsing <i>Sella di cervo con salsa di cipolla e vino rosso canederli di polenta e verza</i>	25,00 €
Schweinswangerln mit Wurzelgemüse auf Dreikornrisotto <i>Guancetta di maiale con radicette su risotto tre cereali</i>	16,00 €
Kalbsmedaillons mit Schüttelbrotkruste auf Süßkartoffelcreme, wilder Brokkoli <i>Medaillons di vitello con crosta di pane di segale su crema di patate dolci, broccolo salvatico</i>	19,00 €
Pochiertes einheimisches Lachsforellenfilet auf Karfoffelgulasch und Babyspinat <i>Filetto di trota salmonata pochè su gulasch di patate con spinacini</i>	19,00 €
Buchweizenribbla mit Preiselbeer <i>„Buchweizenribbla“ impasto di saraceno passato in padella con mirtilli rossi</i>	11,00 €

Süßspeisen

Dolci

Mürbteigtörtchen geschichtet mit Topfen-Honig-Apfel <i>Crostina di pasta frolla con ricotta-miele-mele</i>	8,00 €
Buchteln mit Kastanien und Vanilleespuma <i>Buchteln ripieni di castagne e espuma alla vaniglia</i>	8,00 €
Kürbis Creme Brulè mit Schüttelbroteis <i>Creme Brulé alla zucca con gelato di pane duro</i>	8,00 €
Zimtparfait mit karamellisierten Birnen <i>Semifreddo alla cannella con pere caramellate</i>	8,00 €
4 Mohnkrapfen <i>4 Krapfen di papavero</i>	8,00 €