



‘S TERNER SCHMELZPFANDL - A KULINARISCHIS HOAMKEMM

SEIT VIELE JOHR ISCHS SCHMELZPFANDL A FESTER BESTONDTEIL FAN
TEARNA HERBST. HEUER FREIDN MIR INS GONZ BSUNDOS IS ERSTEMOL
WIDDO DOBEI ZI SEIN.
MIT GUITO KOST UND TERNER TRADITION KIMMP A STUCK HOAMAT ZRUG
AUF‘N TELLER.
WILLKOMMEN ZRUGG – UND AN GUATN!

EPPAS FÜRN GILUSCHT

TEARNA KOSTALAN ZI TOAL	22,00
Rohnenknedl, Graukasmousse, Roggnbroatchip mit Speck, Buttomilchespuma mit Schnittlaöl, frittierto Schlutza, Honigbroat mit Topfn	
OCHSNCARPACCIO	14,00
hausmariniert, mit frisco Kresse und Senfmarinade	
GOASKASTERRINE	12,50
af buntn Gemüse mit frischn Breatl	



A SIPPL

ROHNENSIPPL MIT SAUERRAHM	7,50
PUSCHTRA BRENNSUPPE mit herschta Brecke	7,50
GERSTESUPPE mit an Tirtl dozui	8,00

ZIN AUWÖRM

KIRBISGNOCCHI mit Ragout fan Tearna Reachbock	14,90
EAREPFLBLATTLAN mit an fein Kraut dozui	11,50
TIRSCHTLAN mit Tschotte, Spinat odo Kraut	3,50
KNEDLPRALINEN Rohnen, Spinat und Schworzplentina, af a leichto Goaskassauce	14,00
ROGGNRAVIOLI gfillt mit Tearna Hirsch, Wurzl Gemüse und Roggnbroatcrunch, serviert mit a guito Selleriecreme	14,90



A ORDNTLICH A MOHLZEIT

RINDSWANGILAN	21,0
in Lagrein gschmort, mit Krokettn und Gemüsestroafn	0
OCHSNFILET	24,00
van Grill, mit Röstkartoffl und Honig-Thymian-Karottn	
HIRSCHRUGGN FAN TEARNA HIRSCH	29,0
rosa gibrotn, mit Schupfnudl und Blaukraut	0
HIRSCHGULASCH	22,00
mit Serviettnknedl und Grantn	

IS BESTE ZILESCHT

2 MARILLN-KNEDL	8,50
mir Marillnkompott	
SCHEITOHAFN	7,50
mit Äpfelmuis und Grantn	
BOTTOMILCHTERRINE	8,00
mit Woldfruchtspiegl	
POLSTOZIPFL	6,50
mit Marillnmarmelade und Johannisbeermarmelade	

AN GUITN APPETIT
WÜNSCHN FAMILIE SCHMID UND IS GONZE TEAM





ANTIPASTI

PICCOLI ASSAGGI TIROLESI DA CONDIVIDERE	22,00
Canederli di barbabietola, mousse di formaggio grigio, chips di pane di segale con speck, spuma di latticello all'erba cipollina, schutzkrapfen fritto, pane di segale con miele e ricotta	
CARPACCIO DI MANZO	14,00
marinato in casa, con crescione fresco e vinaigrette al senape	
TERRINA DI FORMAGGIO DI CAPRA	12,50
su verdure con pane fresco di segale	

ZUPPE

CREMA DI RAPA ROSSA CON PANNA ACIDA	7,50
ZUPPA D'ORZO CON TIRTL	7,50
ZUPPA "BRUCIATA" DELLA VAL PUSTERIA CON CROSTINI	8,00

PRIMI

GNOCCHI DI ZUCCA	14,90
con ragù di capriolo di Terento	
FRITTELLE DI PATATE	11,50
servite con crauti fermentati	
"TIRTLAN"	3,50
ripieni di spinaci, crauti oppure ricotta e patate	
PRALINE DI CANEDERLI	14,00
di spinaci, barbabietola e grano saraceno, su leggera crema di formaggio di capra	
RAVIOLI DI SEGALE	14,90
ripieni di ragù di cervo locale, con verdure a radice su crema di sedano	



SECONDI

GUANCE DI MANZO	21,00
brasate al Lagrein con crocchette di patate e julienne di verdure	
SELLA DI CERVO	29,00
rosa con gnocchi tirolesi "Schupfnudeln" e cavolo rosso	
FILETTO DI BUE	24,00
alla griglia con patate arroste e carote al miele e timo	
GULASCH DI CERVO	22,00
con canederli allo strofinaccio e mirtilli rossi	

DOLCI

CANEDERLI DOLCI DI ALBICOCCA	8,50
con composta di albicocche	
TERRINA DI LATTICELLO	8,00
su specchio di frutti rossi	
"SCHEITERHAUFEN"	7,50
pasticcio di pane e mele, con passato di mele e mirtilli rossi	
"POLSTERZIPFEL"	6,50
ripieni di marmellata di albicocche e di ribes rosso	

BUON APPETITO
AUGURANO LA FAMIGLIA SCHMID E TUTTO IL TEAM !