

Kalte Vorspeisen - Antipasti

Tartar vom Rind 150g | Eigelbcreme | Feigenbrioche

Tartar di Manzo | Crema di Uovo | Brioche di Ficchi

Beef Tatar | Egg Cream | Figs Brioche

€ 22,50.- | 150g

Hirschcarpaccio | eingelegte Pilze | Parmesanraspeln | Walnüsse

Carpaccio di Cervo | Funghi marinati | Scaglie di Parmigiano | Noci

Deer Carpaccio | marinated mushrooms | Parmigiano | Nuts

€ 21,50.-

Karamellisierte Ziegenfrischkäse | Feigen | Quittendressing

getrocknete Tomaten | Nüsse

Formaggio di Capra caramellato | Ficchi | Dressing di Mela Cotogna

Pomodori secchi | Noci

Caramelized Goat Cheese | Figs | Quince Dressing | dried tomatoes | Nuts

€ 14,50.-

Suppen - Minestre

Speckknödelsuppe

Canederli di Speck in Brodo

Consommé with Bacon Dumpling

€ 10,50.-

Consommé mit Kräuterfrittaten

Frittatine d'Erbe in Brodo

Consommé with sliced Herb Pancakes

€ 8,50.-

Kastaniencremesuppe mit Speck

Crema di Castagne con Speck

Chestnut Cream Soup with Bacon

€ 11,50.-



Vorspeisen - Primi

Dinkel- Vollkorn Tagliatelle mit Lammragout | Rotkohlcreme | Nüsse
Tagliatelle Integrali al Farro con Ragout d'Agnello | Crema di Cavolo Rosso | Noci
Spelt- Wholegrain Tagliatelle with local Sheep Ragout | Red Cabbage Cream | Nuts
€ 18,50.-



Teigtaschen mit Kürbis gefüllt | Amarettobutter | Pecorinokäse
Ravioli ripieni di Zucca | Burro al Amaretto | Formaggio Pecorino
Ravioli filled with Pumpkin | Amaretto Butter | Pecorino Cheese
€ 18,50.-

Rotebeete Knödel mit Taleggiocrema
Canederli di Barbabietola con Crema di Taleggio
Beetroot Dumplings with Taleggio Cheese Cream
€ 15,50.-

Risotto mit schwarzem Trüffel & gebackenem Eigelb
Risotto con Tartufo nero & Uovo impanato
Risotto with black Truffle & baked Egg
€ 21,50.-



Hauptgerichte - Secondi

Wienerschnitzel vom Kalb | Röstkartoffeln oder Pommes Frites

Cotoletta di Vitello alla Milanese | Patate rosolate o Patate Fritte

„Wienerschnitzel“ of Veal | roasted Potatoes or French Fries

mit Preiselbeeren | con Mirtilli | with Cranberries

€ 25,50.-

Hirschrücken rosa gebraten | Kürbiscreme | Preiselbeerbällchen | Rosenkohl

Schiena di Cervo arrosto rosa | Crema di Zucca | Palline di Mirtilli | Cavolo Bruxelles

Deer Saddle roasted rosa | Pumpkin Cream | Cranberry Potatoes | Brussels Sprouts

€ 29,50.-

Lammossobuco | Artischocke | Pastinakencreme | knusprige Mandelbällchen

Ossobuco d'Agnello | Carciofi | Crema di Pastinaca | Patate alle Mandorle croccanti

Lamb Ossobuco | Artichoke | Parsnips Cream | crunchy Almond Potatoes

€ 28,50.-



Saiblingsfilet | Sauerkraut | Kartoffelblätter | Meerrettich

Filetto di Salmerino | Crauti | Cuscini di Patate | Rafano

Filet of local Char Fish | pickled Cabbage | Potato Pillows | Horse Radish

€ 27,50.-

„Edelweiss“ Burger | Vollkornbrot | Rindfleisch Südtirol | Blaukraut | Käse | Speck

Edelweiss Burger | Pane integrale | Manzo locale | Crauti rossi | Formaggio | Speck

„Edelweiss“ Burger | Nuts Bread | local Beef | red Cabbage | Cheese | Bacon

€ 21,00.-



Dessert - Dolci

„Schwarzplentener Riibl“ | Buchweizen | Apfelmus | Preiselbeeren

Frittata di Grano Saraceno | Mus di Mele | Mirtilli

Farmers Buckwheat Dessert | Apple Mus | Cranberries

€ 12,50.-

Tonkabohnen Creme Brulee | Zwetschgenröster

Tonka Creme Brulée | Composta di Prugne

Tonkabeans Creme Brulée | Plum Compote

€ 9,50.-

Apfelstrudel mit Mürbteig | Vanilleeis | Sahne

Strudel di Mele | Gelato alla Vaniglia | Panna

Apple „Strudel“ | Vanilla Ice Cream | Cream

€ 7,50.-

Kastanien Tiramisu

Tiramisu di Castagne

Chestnut Tiramisu

€ 9,50.-

Käsevariation von lokalen Sennereien | Frucht- Chutneys

Variazione di Formaggi locali | Chutney di frutta

Variety of local Cheese | Fruit Chutney

€ 15,50.-



Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung mit.
Se alcune sostanze dovessero provocare allergie o intolleranze siete pregati di comunicarlo all'ordine.