

ANTIPASTI/STARTERS

Blumenkohl-Panna-Cotta, heugräucherter Saibling, dunkle Schokolade, Chili L,G* €16
Panna cotta al cavolfiore, Salmerino affumicato al fieno, cioccolato fondente e chilli
 Cauliflower panna cotta, hay-smoked char, dark chocolate and chilli

Südtiroler Bio-Kalbstatar, Kartoffeln, Eigelb in zwei Konsistenzen, kräftiger Bergkäse L* €21
Tartara di vitello Bio Südtirol, patate, Tuorlo in due consistenze, formaggio forte di malga
 Organic South Tyrolean veal tartare, potatoes, egg yolk in two consistencies, strong alpine cheese

SUPPE/ZUPPE/SOUP

Pilztee mit Lauchknödeln L*,G* €13
Tee di funghi con canederli al porro
 Mushroom tea with leek dumplings

Rote-Bete-Suppe, Meerrettich, Himbeere L* €13
Zuppa di rape rosse, rafano e Lamponi
 Beetroot, Horseradish and Raspberry Soup

VORSPEISE/PRIMI PIATTI/WARM STARTERS

Kartoffel-Hanf-Gnocchi, Artischockencreme, geriebene Bottarga G,L €18
Gnocchi di patate e canapa, con crema ai carciofi e bottarga grattugiata
 Potato-hemp gnocchi with artichoke cream and grated bottarga

Schwarzkohl-Risotto, süßer Gorgonzola L €20
Risotto al cavolo nero e gorgonzola dolce
 Risotto with black cabbage and sweet gorgonzola

Riesenraviolo gefüllt mit Ochenschwanz, Radicchio, Scamorza-Schaum L,G €17
Raviolo gigante ripieno di coda di bue, radicchio trevigiano e schiuma di scamorza affumicata
 Giant ravioli stuffed with oxtail, Treviso radicchio and smoked scamorza foam

Buchweizenknödel, Apfel, Krenmus L,G €14
Canederlo di grano saraceno, mouse di mela e raffano
 Buckwheat dumpling, apple and horseradish mouse

HAUPTSPEISE/SECONDI PIATTI/ MAIN COURSES

Tagliata vom Rind (200gr), Süßkartoffelpüree, Brokkoli <i>Tagliata di manzo (200gr), purea di patate dolci, Broccolo</i> Sliced beef steak (200gr), sweet potato puree, broccoli	L	€32
Forellenrolle, Spinat und Trüffel <i>Rotolo di trota, spinaci e tartufo</i> Trout roll, spinach and truffle	L,G*	€28
Selleriesteak, schwarzer Knoblauchpüree, Alpenheusauce <i>Steak di sedano, con purea di aglio nero e salsa al fieno alpino</i> Celery steak, with black garlic purée and Alpine hay sauce	L,G*	€22
EURE MAJESTÄT Schnitzel vom Schwein, Kartoffelrösti, Birnen, Preiselbeeren <i>LA SUA MAJESTÁ Schnitzel di maiale, rösti di patate, pere, mirtilli</i> Pork MAJESTETIC SCHNITZEL, potato rosti style, pears, blueberries	L,G	€22
Heukartoffeln mit aromatischer Butter in 2 Variationen <i>Patata in crosta di fieno e bis di burro aromatico</i> Potato in a hay crust with 2 variations of aromatic butter	L*	€16
Geschmorte Schweinewangen in Craft-Bier, Kartoffeln, knackiger Apfel, Austernpilz <i>Stufato di maiale alla birra artigianale, con patate, mela croccante e fungo ostrico</i> Braised pork in craft beer, with potatoes, crispy apple and oyster mushroom	L	€28

DESSERT

Wir nennen es Strudel!! <i>Lo chiamiamo Strudel!!</i> We call it Strudel!!	L,G	€12
Gianduja-Mousse, Mandarine, Walnuss-Streusel <i>Mousse al gianduia, mandarino, crumble di noci</i> Gianduia mousse, mandarin, walnut crumble	L,G*	€10
Käsevariation von der Käserei Capriz <i>Degustazione di formaggio della casaficio capriz</i> Cheese tasting from the Capriz dairy	L	€18
Affogato mit Caffè Caroma Sommelière und hausgemachtem Vanilleeis <i>Affogato con Caffè Caroma Sommelier e gelato alla vaniglia fatto in casa</i> Caffè Caroma Sommelier with homemade vanilla ice cream	L	€7



WAGYU

SÜDTIROL

200g Terse Major*

€44

200g Skirt Steak*

€51

Beilage/Contorni/Sides

*Süßkartoffelpüree und Brokkoli/purea di patate dolci e broccoli /
sweet potato puree and broccoli*

*Terse Major= Schulterfilet / filetto di spalle / Shoulder Fillet

* Skirt Steak= Zwerchfell/Diaframma