



MENÜ

**Wir glauben an die wertvollen Produkte  
unserer Region, deshalb findet Ihr sie so  
zahlreich auf unserer Speisekarte.**

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten:  
Bitte informieren Sie unser Team vor Ihrer Bestellung.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über enthaltene Allergene und Zutaten.

## KALTE BZW. LAUWARME VORSPEISEN

### **Ave Caesar!**

Gartensalat, Trentingrana-Dressing, Tomaten, Croutons,  
BIO-Huhn oder Burrata (V)

**11€ | 16€**

### **Back to the roots**

Carpaccio von der Glurnser Rohne, Artischocke, Kräutersalat, Kren (V)

**12€ | 17€**

### **Fisherman's friends**

Gebeizte Psairer Lachsforelle, Zucchini-Blinis, Sauerrahm, Forellenkaviar

**13€ | 23€**

### **Saures Rindfleisch**

Tafelspitz vom heimischen Rind, Zwiebel, Croutons, Rucola

**13€ | 23€**

# PRIMI \_DIE ERSTEN

## **Nockensuppe**

Kraftbrühe, Ricotta-Nocken, Schnittlauch

**9€ | 14€**

## **Knödelsuppe**

Kraftbrühe, Speckknödel, Schnittlauch

**9€ | 14€**

## **Knödel Dreifaltigkeit**

Drei Knödel der Saison, Krautsalat, Trentingrana,  
braune Butter (V)

**16,50€**

## **Maccheroni des noblen Hirten**

Hausgemachte Pasta, Ragout-Sauce, frische Pilze, Erbsen,  
Speck von der Metzgerei Mair

**13€ | 17€**

## **Sommer-Pasta**

Hausgemachte Radiatori, Datterini,  
Stacciatella, Zitrone, Basilikum (V)

**13€ | 17€**

## **SECONDI\_DIE LETZTEN?**

### **Sacrebleu!**

Cordon Bleu vom heimischen Kalb paniert und in Butterschmalz  
gebacken, Erdäpfelsalat, Preiselbeeren

**26€**

### **Wiener, du Schnitzel!**

Heimisches Kalb paniert und in Butterschmalz gebacken,  
Erdäpfelsalat, Preiselbeeren

**26€**

### **Zarte Backen**

Wangerl vom heimischen Schwein, Schmorsauce,  
Polenta Storo, Krautsalat

**26€**

### **Zwiebelrostbraten**

Steak vom heimischen Rind, Zweierlei Zwiebel,  
Schmorsauce, Röstkartoffeln

**29€**

### **Der Fisch aus den Bergen**

Matscher Saibling, Gartentomate, Erbsenpüree, Aioli

**29€**

## DESSERT SESSIONS

### **Hoamelen**

Apfelküchlein, Zimt, Eis & viel Liebe

**9€**

### **Frisch verliebt...**

Erdbeeren, hausgemachte Granola, Kokosnuss, Vanillecreme

**9€**

### **Hände hoch!**

Zitronensorbet mit oder ohne Schuss

**7,50€**