





## KALTE VORSPEISEN-ANTIPASTI

Marinierte Sardellenfilets mit Apfelwürfel und Himbeeren Alici marinati con dadini di mele e lamponi	GL-LA	15.00 €
Bauernspeck vom LUISENGUT im Passeiertal mit marinierten Pfifferlingen Speck dal maso LUISENGUT della Val Passiria con funghi gallinacci marinati	GL-LA	16,00 €
Piemonteser Tatar vom Consorzium des Piemonteser Rind  LA GRANDA	GL	16,00 €
Carne cruda battuta al coltello della razza Piemontese  LA GRANDA		
Marinierter Knödel Carpaccio mit gegrilltem Speck und Graukäse aus dem Ahrntal 		13,50€
Carpaccio di canederli marinati con speck dalla piastra e formaggio L della Val Aurina 		
Gegrillter Ziegenkäse oder Bio Tofu auf Zucchini-Tomatensalat mit gerösteten Pinienkerne Caprino grigliato o Tofu bio su insalatina di zucchine e pomodori con pinoli tostati	GL- VEGAN	14,00€
<b>SUPPEN – MINESTRE</b>		
Cremesuppe vom Bio Gebirgsheu Crema al fieno montano biologico	LA	9.00 €
Gazpacho mit frittierten Büffel Mozzarella Gazpacho con mozzarella di buffala fritta		10.00 €

## WARME VORSPEISEN – PRIMI PIATTI

Polenta Gnocchi bianco perla DE TACCHI mit Krätersaitling Pilzen in feiner Sahnesauce  **GL** 15,00€

Gnocchi di polenta bianco perla DE TACCHI con funghi cardoncelli e panna

Paarlbrot Spatzlen mit Speck vom LUISENGUT Passeier mit Frühlingszwiebel und gehobeltem Algunder Sennkäse 14,00€

Spätzle al pane di segala con speck dal maso LUISENGUT VAL PASSIRIA cipolotto e scaglie di formaggio lattificio ALGUNDO

Hausgemachte Zitronen-Rosmarin Maltagliati mit Ragout vom Carmagnola Kaninchen 15,00€

Maltagliati al limone e rosmarino fatti in casa con ragu bianco di coniglio Carmagnola 

Orecchiette mit würzigen Linsen Ragout **LA – VEGAN** 14,00 €





Orecchiette mantecati con ragu di lenticchie

## RISOTTI 20 MINUTEN WARTEZEIT – RISOTTI 20 MINUTI D'ATTESA

Zitronen-Safran Risotto „GRUMOLO DELL ABBADESSE“ DE TACCHI  **GL** 16,00€

Risotto al limone e zafferano „GRUMOLO DELLE ABBADESSE  DE TACCHI

## HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI

Gegrilltes Saiblingsfilet auf Gartengemüse mit Zitronen-Ingweröl und wilder Vanille aus Chinantia 	GL	27,00 €
Trancio di salmerino grigliato su verdure con olio al limone e zenzero con vaniglia selvatica della Chinantia 		
Kalbsrücken Steak vom Grill mit drei Pfeffersauce und schwarzem Venere Reis	GL	28,00€
Controfiletto di vitello con salsa ai tre pepi e riso venere		
Zarte Bio Kalbsleber Tiroler Art mit Röstkartoffeln und Speckstreifen	GL	22,00€
Fegato di vitello biologico alla tirolese con patate saltate e speck		
Tagliata vom Consorzium des Piemonteser Rind LA GRANDA mit mediterranem Gemüse 	GL- LA	30,00€
Tagliata di manzo della carne di razza Piemontese LA GRANDA  con verdure mediterranee		
Tiroler Herrengröstl mit Tafelspitz und Krautsalat	GL-LA	20,00€
Rosticiata alla Tirolese con carne lessa e insalata di cappucci		

## DESSERT

Warmes Zitronen-Topfen Törtchen auf Sauce von der Vinschger Marille	GL	9,50€
Tortino di limone e ricotta tiepido su salsa di albicocche della Val Venosta		
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	GL	5,00€
Affogato		
Creme Brulee von Bio Lavendel aus der Provence	GL	8,00€
Creme Brulee al profumo di lavanda biologica dalla Provenza		
Mohn Panna cotta mit Himbeeren	GL	8.50€
Panna cotta con papavero e lamponi		
Hausgemachte Rum Kastanien mit Vanilleeis		9,50€
Castagne al Rum fatte in casa con gelato alla vaniglia		
Sorbet von der Vinschger Marille	GL-LA-VEGAN	8.00€
Sorbetto di albicocche della Val Venosta		
Algunder Sennkäse 8 Monate gereift mit hausgemachten Honignüssen		9,50€
Formaggio del caseificio di Lagundo stagionato 8 mesi con noci al miele fatti in casa		
Passito di Pantelleria dietro l'isola Dessert Wein Salvino Gorgone 2019		8,00€



PRESIDI SLOW FOOD ALLEANZA CUOCHI [www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

V Vegetarisch – vegetariano

GL Glutenfrei - senza glutine

LA Laktosefrei – senza lattosio

VEGAN - vegano

UNSER BROT UND TEIGWAREN SIND HAUSGEMACHT  
PANE E PASTA FATTI IN CASA

GESCHÄTZE GÄSTE SIE KÖNNEN SICH IHR MENU NACH IHREN WÜNSCHEN SELBST ZUSAMMENSTELLEN  
GENTILI OSPITI POTETE ABINARE I PIATTI A VOSTRA SCELTA PER IL VOSTRO MENU

3 GANG – PORTATE MENU 44,00€ VORSPEISE-HAUPTSPEISE-DESSERT  
PRIMO-SECONDO-DESSERT

4 GANG – PORTATE MENU 49,00€ 2 VORSPEISEN-HAUPTSPEISE-DESSERT  
2 PRIMI -SECONDO-DESSERT

