

## ANTIPASTI

Tartare di manzo nostrano  
con semi di senape, uovo di quaglia  
e funghi sott'aceto  
100g - Euro 16,00  
180g - Euro 24,00

Carpaccio di cervo nostrano  
con vinaigrette ai mirtilli rossi e senape,  
funghi Pioppini e pane nero  
Euro 15,00

Variazione di salmerino della Val Passiria  
con finocchio e barbabietola rossa  
Euro 16,00

Rotolino fritto di formaggio  
con chutney di fichi e zenzero  
e carciofi sous vide  
Euro 14,00

## MINESTRE

Consommé di manzo  
con frittatine  
o crostini di milza  
Euro 7,00

Consommé di manzo  
con canederlo allo speck  
Euro 8,00

Vellutata di patate  
con Cuvée Marianna  
e blini tartufato al Lardo  
Euro 9,00

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

## PRIMI

Tagliatelle all'uovo con ragù di selvaggina nostrana  
Euro 16,00

Ravioli alla trota affumicata  
con tuorlo e crunch di speck  
Euro 15,00

Ravioli ripieni di capriolo  
con purè di sedano e patate viole  
Euro 15,00

Gnocchi di barbabietola fatti in casa  
con burrata e spinacino  
Euro 14,00

*Tutti i primi sono anche disponibili come secondo  
con un supplemento di + Euro 4,00*

## SECONDI

Guancia di vitello brasato al Lagrein  
con purè di patate, carote baby  
e cavoletti di Bruxelles  
Euro 28,00

180g Bistecca di manzo nostrano  
con crosta di senape di digione,  
duetto di patate e verdure  
Euro 32,00

Arrosto d'agnello dalla nostra fattoria "Mitterhof"  
con pak choi della Val Venosta, schiuma allo speck  
e saltarelli di patate dolci  
Euro 24,00

Filetto di lucioperca alla griglia  
con crema di patate e spinaci, carote allo speck,  
e marinata di mango, porri e semi di zucca  
Euro 27,00

Veggie Stew  
Stufato di verdure Adlernest Style  
Euro 21,00

## WINE BY GLASS

### white

Pinot bianco Lamm  
K.Martini & Sohn/ Girlan  
**€ 3,50**

Sauvignon Floreado  
Andrian  
**€ 4,00**

Gewürztraminer Selida  
Tramin  
**€ 4,00**

Lugana  
Ca dei Frati  
**€ 4,00**

### rosé

Rosé Rosenrot  
Hännsl am Ort/ Lana  
**€ 3,50**

### red

Lagrein Dunkl  
Hännsl am Ort/ Lana  
**€ 4,00**

Pinot nero Proculus  
Hännsl am Ort/ Lana  
**€ 4,50**

Merlot Fihl  
Peter Dipoli  
**€ 5,50**

Cabernet-Merlot  
Fallwind  
St. Michael-Eppan  
**€ 5,50**

## DESSERT

Variazione di caffè  
Euro 9,00

Crème Brûlée alla vaniglia  
con sorbetto alle ciliegie  
Euro 9,00

Tortino al cioccolato con cuore morbido  
con gelato al mango e frutta della passione  
Euro 9,00

Piccola selezione di formaggi  
con mostarde fatte in casa  
Euro 6,00 - 14,00

Per il coperto chiediamo 2,00 euro, comprensivi di burro,  
pane fatto in casa, olio d'oliva e piccolo antipasto.



Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova