

## 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 d'agnello della fattoria "Mitterhof"  
con pecorino, vinaigrette e pane integrale  
Euro 15,00

Sashimi di salmone con lime, scalogno  
e crema di sedano e mela  
Euro 17,00

"Mamembert" del maso Infangl  
con verdure in salamoia, cipolla, ravanelli  
e chips di verdure  
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 zucca  
con cubetti di speck arrostito  
e focaccia alla zucca  
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

Spaghetti fatti in casa alla carbonara  
Euro 15,00

Ravioli ripieni di testina di vitello fatta in casa  
con purè di carote brasate e salsa al balsamico  
Euro 15,00

Gnocchi di patate e spinaci  
con fonduta di formaggio, cipolla croccante  
e tartufo infernale fresco  
Euro 15,00

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

## SECONDI

Ossobuco di vitello  
su risotto allo zafferano  
Euro 29,00

Petto di vitello (brisket)  
con salsa al whisky, duetto di mais  
e pavé di patate  
Euro 30,00

Arrosto d'agnello dalla nostra fattoria "Mitterhof"  
con pak choi della Val Venosta,  
schiuma al vino bianco e saltarelli di patate dolci  
Euro 26,00

Coda di rospo al vapore  
con caponata e cipollotti  
Euro 28,00

Stufato di verdure e quinoa  
con insalata invernale e funghi  
Euro 24,00



Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova

## WINE BY GLASS

### white

Pinot bianco Aqvalis  
Hännsl am Ort  
**€ 4,50**

Sauvignon Floreado  
Andrian  
**€ 5,50**

Riesling  
Manni Nössing  
**€ 5,00**

Gewürztraminer Merus  
Tiefenbrunner  
**€ 4,50**

Weinsinn  
Marinushof  
**€ 6,00**

Lugana  
Ca dei Frati  
**€ 5,50**

### rosé

Rosé Rosenrot  
Hännsl am Ort  
**€ 4,50**

### red

Lagrein Anger  
Hännsl am Ort  
**€ 5,00**

Pinot Noir Proculus  
Hännsl am Ort  
**€ 5,00**

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

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

## DESSERT

Cheesecake alla fava di tonka  
con gelato al 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.**