

KALTE VORSPEISEN

Tartar vom einheimischen Rind
mit eingelegten Senfkörnern,
Wachtelei und eingelegten Pilzen
100g - Euro 16,00
180g - Euro 24,00

Carpaccio vom Mitterhofer Lamm
mit Pecorino, Vinaigrette und Schwarzbrot
Euro 15,00

Sashimi vom Lachs mit Limette, Schalotte,
und Bratapfel-Selleriecreme
Euro 17,00

„Mamembert“ vom Infanglhof
mit gepickeltem Wintergemüse,
Zwiebel, Radieschen und Gemüsechip
Euro 14,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Frittaten
oder Milzschnitten
Euro 7,00

Rinderkraftbrühe
mit Südtiroler Speckknödel
Euro 8,00

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit gerösteten Speckwürfel
und Kürbis-Focaccia
Euro 9,00

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

WARME VORSPEISEN

Eierbandnudeln mit einheimischen Wildragout
Euro 16,00

Klassische Spaghetti alla Carbonara
Euro 15,00

Ravioli gefüllt mit hausgemachtem Kalbskopf
an Schmorkarotten-Püree und Balsamico-Jus
Euro 15,00

Kartoffel-Spinat-Gnocchi
mit Bergkäse-Fonduta, Röstzwiebel
und frischem Winter-Trüffel
Euro 14,00

*Alle Vorspeisen auch als Hauptspeise möglich
+ Euro 4,00*

HAUPTSPEISEN

Klassisches Ossobuco vom Kalb
auf Safranrisotto
Euro 29,00

Brisket vom Kalb aus unserem Smoker
an Whisky-Jus, zweierlei vom Mais
und Kartoffel Pavé
Euro 30,00

Mitterhofer Lamnbraten
mit Malser Pak Choi, Weißwein-Schaum
und Süßkartoffel-Schupfnudel
Euro 26,00

Seeteufel pochiert im Fischfond
an Caponata und Frühlingszwiebeln
Euro 28,00

Gemüse-Quinoa-Auflauf
mit Wintersalat und Pilzen
Euro 24,00



Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern

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

Tonkabohnen Cheesecake
an Kaffee-Eis
Euro 9,00

Vanille Crème Brûlée
mit Kirschorbet
Euro 9,00

Schokotörtchen
mit flüssigem Nougatkern
an Mango-Passionsfrucht-Eis
Euro 8,00

Kleine Käse-Auswahl
mit hausgemachten Chutneys
Euro 6,00 - 14,00

Wir erlauben uns 2,00 Euro für Gedeck inklusive Butter, hausgemachtem Brot, Olivenöl und kleinem Gruß aus der Küche zu berechnen.