

## Kalte Vorspeisen

### *Piatti freddi*

### Appetizer's

**In Zitronenblättermilchöl pochierte Riesengarnelen auf  
Mango-Papaya-Salsa mit Kokosschaum**

€ 16,50

*Code di gamberone affogate in olio di limone e olio d'oliva su  
mango-papaya-salsa con schiuma al cocco*

*ABG*

Giant prawns poached in lemon leaf olive oil on  
mango-papaya-salsa with foam of coco

**Carpaccio vom Thunfisch mit Panzanella**

€ 17,00

*Carpaccio di tonno con panzanella*

*ADJ*

Carpaccio of tuna with Panzanella (italian bread salad)

**Tiroler Räucherteller**

€ 12,00

*Piatto di affumicati alla tirolese*

*GJ*

Tyrolean mixed cold cuts

**Tartar vom Rind mit hausgemachtem Toastbrot und Butter**

€ 16,00

*Tartara di manzo con pan carré fatto in casa e burro*

*ACGJ*

Beef steak tartar with homemade bread and butter

## Suppen

### *Minestre*

### Soups

**Wildkräuterschaumsüppchen mit hausgebeiztem Lachs**

**€ 8,90**

*Crema alle erbe selvatiche con salmone salmistrato in casa*

DG

Cream of wild herbs with home pickled salmon

**Speckknödel in der Suppe**

**€ 7,00**

*Canederli di speck in brodo*

ACG

Dumplings of bacon in soup

## Warme Vorspeisen

### *Primi piatti*

### Starters

<b>Gebratene Languste auf Nudelblatt mit Gemüse und Proseccoschaum</b>	<b>€ 18,50</b>
<i>Aragosta arrostita su foglio di pasta con verdure e schiuma al prosecco</i>	ABCG
Grilled spiny lobster on pasta leaf with vegetables and foam of Prosecco	
<b>Hausgemachte Brennnesseltagliatelle mit Datteltomaten, "Taggiasche" Oliven und Burrata</b>	<b>€ 14,50</b>
<i>Tagliatelle all'ortica fatte in casa con pomodorini datter, olive "Taggiasche" e Burrata</i>	ACG
Homemade Tagliatelle of nettles with tomatoes, "Taggiasche" olives and Burrata	
<b>Risotto mit Frühlingskräutern und sautierten Jakobsmuscheln</b>	<b>€ 14,50</b>
<i>Risotto alle erbe primaverili con capesante saltate</i>	AGN
Risotto of spring herbs with sautéed scallops	
<b>Kartoffelteigtaschen, gefüllt mit Ricotta und Gemüse, auf geschmolzenen Tomaten und Basilikum</b>	<b>€ 13,50</b>
<i>Mezzelune di pasta di patate, ripiene di ricotta e verdure, su pomodori e basilico</i>	ACGI
Ravioli of potato, filled with curd and vegetables, on tomatoes and basil	

## **Knödeltris**

**€ 10,20**

**Spinatknödel mit Käsesauce**

**Käseknödel auf Speckkrautsalat mit Butter und Parmesan**

**Gemüseknödel auf confierten Tomaten**

*Tris di canederli*

**ACG**

*Canederlo di spinaci con salsa al formaggio*

*Canederlo di formaggio su insalata di cappuccio e speck con burro e parmigiano*

*Canederlo alle verdure su confit ai pomodori*

**Dumplings served three ways**

Dumpling of spinach with cheese sauce

Dumpling of Cheese on cabbage-bacon-salad with butter and parmesan cheese

Dumpling of vegetables on confit of tomatoes

## **Spinatspätzle mit Schinken-Rahm-Sauce**

**€ 8,50**

*"Spätzle" di spinaci con salsa di panna e prosciutto*

**ACG**

"Spätzle" of spinach with sauce of cream and ham

## Hauptspeisen

### *Secondi piatti*

### Main dishes

**Sous-Vide gegartes Kalbsschulternahtl im Kräutermantel auf  
Kartoffelnocken-Shiitake-geröstel** € 19,50

*Spalla di vitello cotta "Sous-Vide" in erbe su  
rosticciata di gnocchi e funghi Shiitake*

ACJ

Veal shoulder seam cooked "Sous-Vide" in herbs on  
roasted gnocchi and Shiitake mushrooms

**Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Blumenkohl-Bohnen-Mole mit  
Sour Cream und Rohschinken** € 20,50

*Filetto di branzino arrostito su mole di cavolfiore e  
fagiolini con sour cream e prosciutto crudo*

D

Grilled sea bass filet on mole of cauliflower and  
beans with sour cream and smoked ham

**Tagliata vom Rind auf Rauke mit Balsamicoglace,  
Parmesansplitter und Rosmarinkartoffeln** € 20,00

*Tagliata di manzo su rucola con glacé al balsamico,  
scaglie di parmigiano e patate al rosmarino*

G

Tagliata of beef on rocket with glace of balsamic,  
parmesan cheese and rosemary potatoes

## Von unserem Smoker/Grill

*Dal nostro smoker/dalla griglia*

From our smoker/grill

**Pulled Pork im hausgemachtem Sesambun mit Smoked Honey Sauce, Sauerrahmkraut, Bacon, Tomate, geschmorte Zwiebel und Kartoffeldippers**

€ 13,50

*Pulled Pork nel pane al sesamo fatto in casa con salsa "Smoked Honey", cappuccio con panna acida, bacon, pomodori, cipolla brasata e dippers di patate*

ACGK

Pulled Pork in homemade sesame bun with smoked honey sauce, cabbage with sour cream, bacon, tomatoes, braised onions and potato dippers

**Tiroler Burger im hausgemachtem Schwarzbrotbun mit Senf, Mayonnaise, Blattsalat, Spiegelei, Bergkäse vom „Lechnerhof“, Speck, rote Zwiebeln und Country Potato Wedges**

€ 14,50

*Burger alla tirolese nel pane scuro fatto in casa con senape, mayonnaise, insalata, uova all'occhio di bue, formaggio di montagna dal maso "Lechnerhof", Speck, cipolle rosse e Country Potato Wedges*

ACGJ

Burger Tyrolean style in homemade brown bread bun with mustard, mayonnaise, salad, fried egg, mountain cheese of the "Lechnerhof" farm, bacon, red onions and Country Potato Wedges

**Burger von der Pustertaler Sprinze im hausgemachtem Dinkelbrotbun mit Ketchup, Mayonnaise, Blattsalat, Zwiebeln, Tomate und Wedges**

€ 13,50

*Burger di "Pustertaler Sprinzen" nel pane di farro fatto in casa con Ketchup, mayonnaise, insalata, cipolla, pomodori e Wedges*

ACG

Hamburger of "Pustertaler Sprinzen" in homemade spelt bun with ketchup, mayonnaise, salad, onions, tomatoes and Wedges