

Wirtshauskarte

12:00 - 14:30 → VEGETARISCH
18:30 - 21:30 V VEGAN

Kalte Vorspeisen

Bauernbrettl Metzgerei Schanung · Degust O / G		21.00
Rindstatar klassisch vom heimischen Rind Metzgerei Schanung · Hausgemachtes Kastenbrot A / G / M / D	↓ 20.00 100 g	↑ 27.00 150 g
Hausgebeizter Lachs Loch Duart · Roggenbrot · Chicoreè · Fenchel · Senf A / D / E / F / G / H / M		19.00
Dreierlei vom hausgemachten Kalbskopf Gedämpft · Gebacken · Mariniert · Salsa Verde A / L / G		17.00
→ Gemüsetatar · Hausgemachtes Kastenbrot · Bunte Salate · Piemonteser Haselnuss A / H / O		19.00

Salate

→ Salatteller · Ziegenkäsemousse · Radicchio · Kastanien · Mandarinen H / M / G / L / E		19.00
--	--	-------

Suppen

Consommé mit zwei hausgemachten Speckknödeln (15 Min.) oder zwei hausgemachten Leberknödeln (25 Min.) A / C / G / O		13.00
Sylvaner Weißweinsuppe · Spinattirtl · Zimtrôutons G / A / C / H / O		13.00

Warme Vorspeisen

→ Hausgemachte Kartoffelblattln · Sauerkraut G / O / C / A		15.00
→ Hausgemachte Schlutzkrapfen Spinat-Ricotta Füllung · Nussbutter · Parmesan G / A / C / L / O		14.00
→ Südtiroler Knödeltris Spinatknödel · Rote-Beete-Knödel · Käseknödel (15 Min.) G / A / C / L / O		16.00
→ Risotto Vialone nano, Riso Melotti · Hokkaidokürbis · Blù di capra Degust A / F / G / L / N		20.00
Safranravioli · Heimisches Schwein · Rote Garnele · Stracciatella di Burrata · 'Nduja A / C / B / G / L / M		21.00

Kleiner gemischter Salat 5.00
Vorspeisen als große Portion + 4.00

Hauptspeisen

Gebratene Forelle <small>TrotaOro</small> · Artischocke · Linsen · Schwarzer Knoblauch · Dashi Beurre Blanc <small>D / A / E / F / G / H / L / M</small>	33.00
Keule vom Villnösser Brillenschaf · Cremiger Polenta <small>Römerhof</small> · Zwiebeln · Safranquitten <small>A / L / G / H / M</small>	34.00
Rinderfilet (180 g) <small>Metzgerei Schanung</small> · Kräuterkruste · Kürbiskerne · Mole <small>G / L</small>	39.00
Spareribs <small>Metzgerei Schanung</small> · Ofenkartoffel mit Sauerrahm · Ananas-Jalapeño · BBQ Sauce (20 Min.) <small>E / A / F / G / H / L / M</small>	25.00
Haxe vom Schwein <small>Metzgerei Schanung</small> · Ananas-Jalapeño · Mischgemüse (20 Min.) <small>E / L / M / O / P / A</small>	24.00

Desserts

→ Variation von Kastanie · Birne · Rosmarin <small>A / C / G / H / E</small>	13.00
→ Dreierlei Sorbet · Schokoladencrumble <small>A / G</small>	10.00
→ Unser „Kaiserschmorrn“ · Rosinen · Früchte der Saison (20 Min.) <small>A / C / G / E / F</small>	15.00
→ Hausgemachte Topfenknödel · Schokoladensorbet · Früchte der Saison (15 Min.) <small>A / C / G / E / F</small>	13.00
→ Südtiroler Apfelstrudel · Hausgemachte Vanillesauce <small>A / C / G / H</small>	7.00
→ Käsedegustation 6 Sorten von Degust · Fruchtchutney <small>A / G / E / H / M</small>	19.00

Überraschungsmenü (tischweise & nur abends bis 20:30)

	Menü	+ Wein
3 Gänge	49.00	35.00
4 Gänge	59.00	45.00
5 Gänge	70.00	55.00

Gedeck 1.50 mittags · 2.50 abends
Extra Brotkorb 3.50
1 Gericht auf 2 Tellern + 2.00

Alle tierischen Produkte stammen aus der EU