

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
Carpaccio von der Jakobsmuschel · Entenschinken · Fenchel · Himbeere · Minze F / R		20.00
Dreierlei vom hausgemachten Kalbskopf Gedämpft · Gebacken · Mariniert · Salsa Verde A / L / G		17.00
→ Blumenkohlcreme · Eigelb · Zitrone · Mandel A / C / G / H		18.00

Salate

√ Salatteller · Kürbis · Radicchio · Granatapfel · Grünkohl · Sonnenblumenkerne H / M		18.00
--	--	-------

Suppen

Consommé mit zwei hausgemachten Speckknödeln (15 Min.) oder zwei hausgemachten Leberknödeln (25 Min.) A / C / G / O		13.00
→ Berglinsensuppe · Ziegenkäse G / L		14.00

Warme Vorspeisen

→ Hausgemachte Kartoffelblattln · Sauerkraut G / O / C / A		15.00
→ Hausgemachte Schlutzkrapfen Spinat-Ricotta Füllung · Nussbutter · Parmesancrumble G / A / C / L / O		15.00
→ Südtiroler Knödeltris Spinatknödel · Rote-Beete-Knödel · Käseknödel (15 Min.) G / A / C / L / O		16.00
Risotto Vialone nano, Riso Melotti · Stängelkohl · Taleggio · Salsiccia G		20.00
Ramen Decantei · Weiße Tagliolini · Hirsch · Mariniertes Ei · Shitake · Frühlingszwiebel A / C / D / F / L		22.00

Kleiner gemischter Salat 5.00
Vorspeisen als große Portion + 4.00

Hauptspeisen

Kabeljau Skrei · Kichererbsencreme · Stängelkohl · Tapenade aus Taggiasca Oliven A / D	33.00
Heimischer Schweinebauch · Lakritz-Kartoffeln · Endivie · Orange F / G / L	28.00
Gulasch vom Feldthurner Ochsen · Serviettenknödel · Babykarotten · Champignons A / C / G	32.00
Spareribs Metzgerei Schanung · Süßkartoffelsticks · BBQ-Sauce (20 Min.) A / M	26.00
Haxe vom Schwein Metzgerei Schanung · Rotkohl · Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Speck · Kren (20 Min.) A / G	25.00

Desserts

→ Hausgemachter Löffelbiskuit · Mascarponecreme · Cafécreme · Schokoladenganache · Nusseis A / C / G / H	13.00
→ Dreierlei vom hausgemachten Sorbet · Schokoladencrumble A / G	10.00
→ Unser „Kaiserschmorrn“ · Rosinen · Apfelmus · Preiselbeermarmelade (20 Min.) A / C / G / E / F	15.00
→ Südtiroler Apfelstrudel · Hausgemachte Vanillesauce A / C / G / H	7.00

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