

## Kalte Vorspeisen

Unser berühmter hausgemachter Gin Lachs  
Euro 15,00

Tartar vom einheimischen Rind  
mit Wachtelei und weißes Tomateneis  
100g - Euro 16,00  
180g - Euro 24,00

Gebackene Praline von der geschmorten  
Lammstelze auf sautiertem Jungspinat  
mit einer roten Johannisbeer-Wolke  
Euro 14,00



Hausgemachter Schinken vom Schnalser Hirsch  
an eingelegten Kräuterseitlingen  
und Taggiasche Oliven,  
mit Preiselbeer-Creme und Pecorino  
Euro 13,00

## Warme Vorspeisen

Eierbandnudeln mit einheimischen Wildragout  
Euro 14,00

Risotto von Kräutern aus dem eigenen Garten  
mit hausgemachtem Lammschinken  
Euro 13,00



Preiselbeer-Teigtaschen  
mit Schnalstaler Lammfleisch-Fülle  
auf leicht schaumiger Meerrettich-Sauce  
und Grappa-Trauben-Staubzucker  
Euro 14,00



Kartoffel-Teigtaschen  
gefüllt mit heimischen Rehbock  
an St. Urban Gin-Schaum  
Euro 14,00

Alle Vorspeisen auch als Hauptspeise möglich  
+ Euro 4,00

## Hauptspeisen

Geschmorte Lammhaxe auf einem Kartoffelpatty  
mit Speck-Krautsalat  
Euro 26,00



Lamm-Tomahawk  
mit Schnittlauch-Serviettenknödel  
dazu Ratatouille vom Stangensellerie  
und Taggiasche Oliven  
Euro 26,00



Rosa gebratenes Lammnüsschen  
auf Petersilienwurzelpüree  
glasierten Karotten und Schokocrumble  
Euro 27,00



Rib Eye Steak mit Röstzwiebel  
und Süßkartoffel-Pommes  
Euro 28,00

Karamellisiertes Passeirer Forellenfilet  
auf Südtiroler Pak Choi, Kartoffelpüree  
und Petersilien-Öl  
Euro 22,00

## Dessert

Apfelstrudel mit hausgemachten Vanilleeis  
Euro 7,00

Topfen-Knödel mit Pflaumen-Kompott  
Euro 7,00

Schokotörtchen von der Valrhona-Schokolade  
mit Nougat-Kern und Himbeersorbet  
Euro 8,00

Latschenkiefer-Panna Cotta  
mit Granny Smith Sorbet  
Euro 7,00

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.

## Wine by glass

### white

Weißburgunder  
Hännsl am Ort/ Lana  
€ 3,50

Sauvignon Floreado  
Andrian  
€ 4,00

Gewürztraminer Merus  
Tiefenbrunner  
€ 3,50

### rosé

Rosé Rosenrot  
Hännsl am Ort/ Lana  
€ 3,50

### red

Lagrein Dunkl  
Hännsl am Ort/ Lana  
€ 4,00

Blauburgunder Proculus  
Hännsl am Ort/ Lana  
€ 4,50

Cabernet-Merlot De Piano  
St. Michael-Eppan  
€ 5,50



## Gourmet-Menü

5 Gänge Überraschungsmenü Euro 55,00

7 Gänge Überraschungsmenü Euro 65,00

## Degustation-Menü mit Weinbegleitung

9 Gänge

Euro 150,00