

Tartar vom heimischen Rind vom Landmannhof in Unterinn

Radieschen | Senfsaat eingelegt | rote Zwiebel süß- sauer | Pizzabrot hausgemacht

Tartar di manzo locale del Landmannhof in Auna di Sotto

Ravanelli | semi di senape | cipolla rossa agro-dolce | pane di pizza fatto in casa

15/18€

Heimische Lachsforelle aus dem Passeiertal, in Olivenöl konfiert

Garten Tomaten Vielfalt vom Griesbauerhof | Holunderöl als Mayo | schwarze Olive | Zitrusaromen- Holunderöl und Sojasauce als Vinaigrette

Trota locale di val Passiria, cotto in olio di oliva a bassa temperatura

pomodori marinati dal Griesbauerhof | maionese di olio di sambuco | olive nere | condimento di agrume, olio di sambuco e salsa di soia

14/17€

Tortelli mit Kichererbse und Zitronen Thymian gefüllt

Pfifferlinge gebraten | Bärlauch Butter | Schwarzbrot Chips

Tortelli con ripieno di ceci e timo al limone

finferli saltati | burro di aglio orsino | chips di pane integrale

13/16€

Kartoffel Nocken mit Parmesan gefüllt

Südtiroler Speck | Nussbutter Schaum | Schüttelbrot Knusper

Gnocchi con ripieno di parmigiano

Speck | schiuma di burro | croccante di "Schüttelbrot"

13/16€

Kalbsrückensteak in Pfeffermischung rosa gebraten

Kartoffel- Kräuter Röllchen gebacken | Wald Pilze gebraten | Marille |

Karotte als Creme

Sella di vitello arrostito in miscela di pepe

cannolo fritto con ripieno di erbe e patate | funghi di bosco saltati | albicocca | crema di carote

25€

Seeteufel aus dem Mittelmeer, gebraten

Cavatelli neri hausgemacht | Fisch- Tomaten Sud | Pak Choi gegrillt | Zitrone als creme

Coda di rosso dal mare Mediterraneo, saltato

Cavatelli neri fatto in casa | brodo di pesce e pomodori | pak choi alla griglia | crema di limo

26€

Brust vom Us- Rind, geschmort

Zwiebel Ringe gebacken | frischer Meerrettich | cremige Vollkorn Polenta |

geräuchertes Paprikapulver | Datterini Tomaten geschmort

Petto di manzo americano, brasato

anelli di cipolla frita | rafano fresco | polenta integrale | polvera affumicata di peperoni | pomodori datterini secchi

25€