

### Tartar vom heimischen Rind vom Landmannhof in Unterinn

Senfcreme | Senfsaat eingelegt | Frühlingsalat | Pizzabrot hausgemacht

#### *Tartar di manzo locale del Landmannhof in Auna di Sotto*

*Crema di senape | semi di senape sott'aceto | insalatina primavera | pane di pizza fatto in casa*  
16/19€

### Saibling aus dem Passeiertal, leicht gebeizt und mariniert

Algen- Reis Chips | Gartengurke mariniert | frischer Meerrettich | Dill- Joghurt- Wasabi Vinaigrette

#### *Salmerino della val Passiria, marinato*

Chips di alghe e riso | cetriolo marinato | condimento di aneto, wasabi e yogurt | rafano fresco

15/18€

### Pikante Curry- Kokossuppe | Tiefsee Garnele gebraten | Koriander | Erdnüsse

*Zuppa piccante di curry e noce di cocco* | gamberi saltati | corianderlo | arachidi

11€

### Ricotta Cavatelli mit Sepia- Tinte gefärbt

Felsenoktopus gebraten | Oktopus Sud | Gardasee Zitrone | schwarze Olive getrocknet

#### *Cavatelli di ricotta e nero di seppia*

*Polipo saltato | brodo di polipo | limone del lago di Garda | olive nere secche*

15/18€

### Kartoffelgnocchi mit Bärlauch- Kopfsalat Creme gefüllt

Datteri Tomate getrocknet | Tomaten- Kapern- Pinienkern Gremolata |

Zwiebel- Schüttelbrot Knusper | Balsamicessig aus Modena DOP 12 Jahre gereift

#### *Gnocchi di patate con ripieno di aglio selvatico e lattuga*

*Datterini secchi | gremolata di pomodori- caperi- pinoli | aceto balsamico di Modena DOP 12 anni | croccante di Schüttelbrot e cipolla frita*

15/18€

### Zander knusprig gebraten

dazu Sud von Tomaten und selbstgemachtem Holunderblütenöl | Pfifferlinge | Gartenbohnen | grüner Apfel | Holunderblüten Mayo | grüne Chili

#### *Lucioperca*

*Brodo di pomodori e olio di fiori di sambuco fatto in casa | fagiolini | finferli | mela "Granny Smith" | maionese ai fiori di sambuco | peperoncino verde*

28€

### Heimisches Lamm von Kopf bis Fuß

[wir verwenden das ganze Tier, so kann es sein dass Sie ein geschmortes oder kurz gebratenes Stück serviert bekommen]

dazu Fenchel geschmort und roh mariniert | Erbse als Creme | Vollkornpolenta

#### *Agnello locale [usiamo tutte le parte dell'animale]*

*Finocchio brasato e marinato come una insalata | crema di piselli | polenta integrale*

28€

### Flat Iron Steak, rosa gebratenes Stück aus der Schulter vom Us- Rind

dazu Zwiebel auf Meersalz gegart | Melanzane- Miso Creme | hausgemachte Pommes mit geräuchertem Paprikapulver aromatisiert

#### *Flat Iron Steak, un taglio dalla spalla di manzo americana*

*Cipolla cotta su sale marino | miscela di pepe | crema di melanzane e miso | patatine fritte fatte in casa con paprika affumicata in polvera*

29€