

...zum Start

Lachsforelle aus dem Passeiertal, mit grüne Chili und Limette mariniert

dazu Hokkaido Kürbis und weißer Rettich eingelegt | Leinsamenchips | Kürbiskernmayo
warme Forellen- Kürbiskernöl Vinaigrette

15/18€

Tartar vom heimischen Rind vom Landmannhof in Unterinn

dazu Radieschen | Senfcreme | Algen Reischips | Pizzabrot hausgemacht

16/19€

...dazwischen

Kastaniencremesuppe

dazu Ravioli von der Kastanie | Enten Speck

11€

Risotto vom geschmorten Rittner Kürbis

dazu Kapern und Kapernblätter aus der Pantelleria | Kaffeepulver

14€/17€

Fussilioni

dazu Scampi roh mariniert | Gardasee Zitrone eingelegt und als creme | Krustentiersud

16/19€

...zum Hauptgang

Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer, knusprig gebraten

dazu Topinambur als Creme und Chips | Spinat | Perlzwiebel |
Topinambur Sud mit Orangenöl

29€

Hirschrücken mit hausgemachtem Wildgewürz gebraten

dazu Blutwurst- Schüttelbrot Praline gebacken | Selleriecreme geröstet | Wildjus
Spitzkohl gegrillt und mit Zitrone und Nussbutter mariniert

29€

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

dazu Artischocken gebraten und als Creme | wilder Brokkoli | hausgemachte Pommes | Jus

29€

...antipasti

Trota salmonata della val Passiria, marinata con lime e peperoncino verde

con zucca Hokkaido e rafano bianco sott'aceto | chips di semi di lino | maionese di semi di zucca | condimento tiepido di brodo di trota e olio di semi di zucca
15/18€

Tartar di manzo locale del Landmannhof in Auna di Sotto

con ravanelli | crema di senape | chip di riso e l'alga | pane pizza fatto in casa
16/19€

...primi piatti

Crema di castagne

ravioli ripiene di castagne | speck d'anatra
11 €

Risotto con zucca brasata di Renon

con capperi e foglie di capperi della Pantelleria | polvera di caffè
14€/17€

Fussilioni

con scampi crudi marinati | l'limone conservato e alla crema | schiuma di crostaci
16/19€

...secondi piatti

Branzino dal mare Mediterraneo

con crema topinambur | chips di topinambur | spinaci | cipollini |
brodo di topinambur con olio di aragna
29€

Lombata di cervo arrostito in spezie di selvaggina

con gnocchetto fritto di sanguinaccio e Schüttelbrot | crema di sedano rapa brasato |
cavolo alla griglia e marinato con limone e burro nocciola | Jus di selvaggina
29€

Flat Iron Steak, un taglio dalla spalla di manzo americana

con crema di carciofi | cimi di rappa | patate fritte fatte in casa | Jus
29€