



Unsere Wochenkarte

Vorspeise

Rüben-Ziegenkäse Mille Feuille	Euro 18,90
Zupfsalate, eingelegter Kürbis und Kürbis Vinaigrette	Euro 16,50

Suppe

Steinpilzcremesuppe	Euro 8,50
---------------------	-----------

Warme Vorspeise

Wildhendl-Ravioli mit Lauch und Hühneressenz	Euro 19,90
--	------------

Hauptspeise

Hirschmedaillons mit Schwammerl-Tagliatelle	Euro 31,90
Garnelen mit Muskatkürbis-Risotto Unsere Fische werden auf die glasige Garstufe gebraten	Euro 24,90
Spinatknödel mit Tomate und Mozzarella	Euro 21,90

Dessert

Fallobst, Pregler und Honig	Euro 13,90
Schokolade, Vanille und Salzkaramell	Euro 10,90
Schokomousse mit Eis und Beeren  (rein pflanzlich)	Euro 14,90



Our Weekly Menu **Il nostro menu settimanale**

Appetizer / Antipasto

Beet and goat cheese mille feuille **Euro 18,90**
Mille Feuille di rapa e formaggio di capra

Salad, pickled pumpkin and pumpkin vinaigrette **Euro 16,50**
Insalata, zucca sottaceto e vinaigrette di zucca

Soup / Minestra

Cèpe mushroom cream soup **Euro 8,50**
Crema di porcini

Warm Appetizer / Antipasto caldo

Ravioli filled with chicken served with leek and chicken essence **Euro 19,90**
Ravioli ripieno con pollo, porro e essenza di pollo

Main Course / Portata Principale

Deer medallions served with tagliatelle with mushrooms **Euro 31,90**
Medaglioni di cervo con tagliatelle con funghi

Prawns with pumpkin risotto **Euro 24,90**
the cooking level for all our fishes are glassy
Gamberetti con risotto di zucca
Livello di cottura: vetroso

Spinach dumplings with mozzarella and tomatoes **Euro 21,90**
Canederli di spinaci con mozzarella e pomodori

Dessert / Dolce

Seasonal fruits with East Tyrolean liqueur and honey **Euro 13,90**
Frutti della stagione, grappa tirolese e miele

Chocolate, vanilla and salted caramel **Euro 10,90**
Cioccolato, vaniglia e caramello salato

Chocolate mousse with ice cream and berries 🌱 (purely vegetable) **Euro 14,90**
Mousse al cioccolato con gelato e frutti di bosco 🌱 (prettamente vegetale)