

Antipasti - Kalte Vorspeisen *Starters*

Carpaccio di cervo con finferli marinati € 19

Hirschcarpaccio mit marinierten Pfifferlingen
Carpaccio venison with marinated chanterelles



Beefsteak alla tartara 180 gr (preparato davanti al cliente) € 37

Beefsteak Tartar 180 gr (direkt vor dem Gast zubereitet)
Steak Tartare 180 gr (prepared in front of the guest)



Trota affumicata con rafano, burro e crostini € 18

Geräucherte Forelle mit Merrettich, Butter und Toast
Smoked trout with horseradish, butter and toast

Zuppe - Suppen - Soups

Zuppa di cipolla in crosta di formaggio € 14

Zwiebelsuppe mit Käsehaube
Onionsoup covered with cheese-crust

Crema di zucca con semi e olio di zucca tostati € 12

Kürbiscremesüppchen mit getoasteten Kürbiskernen
Pumpkin cream soup with toasted pumpkin seeds

Canederli di speck in brodo € 12

Speckknödelsuppe
Tyrolean bacon dumpling soup

Primi - Vorspeisen
First plates

Gnocchi di patate con ragù di cervo € 18

Kartoffelgnocchi mit Hirschragù
Potato Gnocchi with venison ragù

Tagliatelle ai funghi porcini € 18

Bandnudeln mit Steinpilzsauce
Tagliatelle with "Porcini" Mushrooms

**"Spätzle" di spinaci fatti in casa
con panna e prosciutto € 16**

Spinatspätzle mit Schinkenrahmsauce
Spinach - "Spätzle" with ham and creamsauce

**Canederli di rape rosse fatti in casa
con cuore di gorgonzola € 18**

Rote-Beete-Knödel mit Gorgonzolaherz
Beetroot-dumplings with gorgonzola filling

Secondi – Hauptspeisen
Main Courses

**Sella di cervo con salsa mirtilli rossi
e polenta arrostita € 36**

Hirschrückensteak an Preiselbeerjus mit gebratener Polenta
Deer Steak on red cranberry with grilled polenta



**Tagliata di manzo
con patate saltate e verdure € 32**

Rindstagliata mit Röstkartoffeln und Gemüse
Beef tagliata with roasted potatoes and vegetables



**Costolette d'agnello alle erbe fini
con „Rösti“ di patate € 36**

Lammkotelettes mit feinen Kräutern mit Röstinchen
Lamb-chops with fine herbs and Rösti – potatoes

**Rosticciata alla tirolese
con insalata di crauti € 30**

Herrengeröstl mit Kümmel-Krautsalat
Herrengeröstel (roast potatoes and meat) Tyrolean Style with cabbage salad

Dessert - Nachspeisen - Sweets

Strudel di mele con gelato di vaniglia € 10

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Apple strudel with Vanilla Icecream

Gelato di vaniglia con lamponi caldi € 11

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Vanilla ice cream with hot raspberries



Frittelle di mele fatte in casa con salsetta alla vaniglia

€ 11

Gebackene Apfelküchel hausgemacht mit Vanillesauce

Baked apple rings in pastry, homemade, with vanillasauce

Semifreddo al croccantino € 10

Halbgefrorenes Haselnusskrokant

Caramelised Hazelnut Parfait

Coperto - Gedeck - Cover Charge per person € 3,50

In unserem Haus werden vorwiegend frische Produkte verwendet.

Über tiefgefrorenes Speisen berät Sie die Bedienung.

La nostra casa usa preferibilmente prodotti freschi, per prodottisurgelati chiedere consigli al personale

we use mainly fresh products, about frozen food please ask the waiter.

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst. Guten Appetit

Mangiare è una necessità, godere un arte. Buon Appetito