

HERBSTKARTE | MENÙ AUTUNNALE

Carpaccio vom Hirschrücken an Wildkräutersalat mit Walnussöl, Kürbiskernpesto und Preiselbeeren ^{EFH}

Carpaccio di cervo (lombata) su insalata di erbe selvatiche con olio di nocciola, pesto con semi di zucca e marmellata di mirtilli
13,80 €

Südtiroler Gerstsuppe mit Selchfleisch ^{AGL}

Zuppa d'orzo altoatesina con carne affumicata
6,90 €

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiscracker ^{AGNH}

Crema di zucca semi di zucca e cracker di zucca
6,90 €

Hausgemachte Eierbandnudeln mit würzigen Wildragout ^{ACG}

Pappardelle fatti in casa con ragù di selvaggina aromatizzato
12,80 €

„Wildererpfandl“ ^{ACGELO}

Einheimisches Hirschsteak mit Wacholdersauce, Eierspätzle und Apfelblaukraut

Pentolino del bracconiere - Steak di cervo in salsa di ginepro, gnocchetti all'uovo e crauti rossi alla mela
22,50 €

„Unser Hirschburger“ ^{ACGN}

Sesam Bun, Sauerrahm, Blattsalat, Burger Patty vom einheimischen Hirsch, Taleggio, Speck, Preiselbeeren dazu servieren wir American Potatoes

Il nostro burger di cervo
Pane di sesamo, panna acida, insalata a foglie, patty burger di cervo locale, taleggio, speck, marmellata di mirtilli servite in accompagnamento American Potatoes
17,50 €

Bauernschmaus ^{ACGELO}

gesurter Schweineschopf, geselchte Rippeln, Bauernhauswurst, Sauerkraut und 1 Speckknödel

Carne di maiale affumicata, costine affumicate, salsiccia casareccia del contadino, crauti e un canederlo di speck
14,50 €

Kastanien- Schokoladenmousse mit Rote Beete-Passionsfrucht Sorbet ^{ACGH}

Mousse al cioccolato e castagne con sorbetto di barbabietola e frutto della passione
7,50 €

HERBST-PIZZA

Zucca ^{AG}

Kürbiscreme, Mozzarella, Philadelphia, Parmesansplitter, Rucola, Oregano
Crema di zucca, mozzarella, philadelphia, scaglie di parmigiano, rucola, origano
9,80 €

Zucca Deluxe ^{AGB}

Kürbiscreme, Mozzarella, Garnelen, Spinat, Burrata, Oregano
Crema di zucca, mozzarella, gamberi, spinaci, burrata, origano
12,90 €

