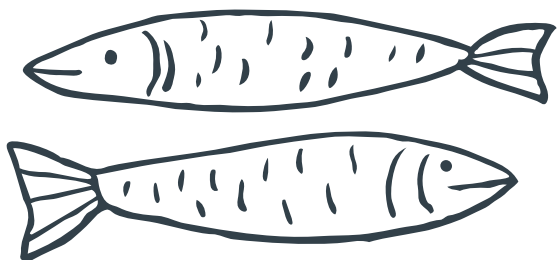


	Vorspeise Primo piatto	Hauptspeise Secondo piatto
CARPACCIO VOM RIND Rauke . Parmesan CARPACCIO DI MANZO Rucola. Parmigiano	16-	20-
VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO	16-	20-
PASTA MIT FRISCHER TOMATENSOßE PASTA CON SUGO DI POMODORO FRESCO	15-	18-
PASTA MIT RAGÙ BOLOGNESE PASTA CON RAGÙ	16-	19-
KÄSEKNÖDEL / SPECKKNÖDEL Krautsalat . Braune Butter CANEDERLO AL FORMAGGIO/ CANEDERLO ALLO SPECK Insalata di cavolo. Burro nocciola	16-	19-
HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN Topfen . Spinat . Braune Butter MEZZELUNE FATTE IN CASA Ricotta . Spinaci . Burro nocciola	17-	20-
WIENER SCHNITZEL VOM SÜDTIROLER BIO SCHWEIN Pommes . Preiselbeere COTOLETTA MILANESE DI MAIALE BIOLOGICO DELL'ALTO ADIGE Patatine fritte . Mirtilli rossi		22-
GEBRATENER ZIEGENKÄSE Feige . Kopfsalat CAPRINO ALLA GRIGLIA Fico . Lattuga		20-
SORBET/EIS DER SAISON SORBETTO/GELATO DI STAGIONE		

DIE KOSTBARKEITEN DES WASSERS LE PREZIOSITÀ DELL'ACQUA



CANELLONI VOM PSAIRER SAIBLING

21-

Bouillabaisse-Gelee

Peperonichutney . Chorizo

Schwarze Aioli . Fenchel

CANNELLONI DI SALMERINO DELLA VAL PASSIRIA

Gelée di Bouillabaisse

chutney di peperoni . chorizo .

aioli nera . finocchio

RISOTTO VON DER GELBEN KIRSCHTOMATE

22-

Carpaccio von der rohen Garnele Bourbon

Vanille

RISOTTO AL POMODORINO GIALLO

Carpaccio di gambero crudo

vaniglia bourbon

FANG DES TAGES

31-

Konfierter Schottischer Lachs

Rotweinjus . Erbse . Pfifferlinge

PESCATO DEL GIORNO

Salmone scozzese confit

jus al vino rosso . piselli . finferli

ZUN UNFONGEN - I STRARTER

WASSERMELONEN - TATAKI

Wassermelone . Limetten-Ingwersud
Creme Fraiche . Sesam

17-

TATAKI DI ANGURIA

Anguria . brodo al lime e zenzero
crème fraîche . sesamo

18-

CAESAR SALAD TERZ

Perlhuhnbrust . Kopfsalat . Parmesan
Gegrilltes Knoblauchbrot

CEASER SALAD TERZ

Petto di faraona . lattuga . parmigiano
pance croccante all'aglio

KOKOS - AVOCADO - GAZPACHO

Gelbflossenthunfisch . Tomate . Basilikum
Hausgemachter gebackener Donut

19-

GAZPACHO AL COCCO E AVOCADO

Tonno pinna gialla . pomodoro . basilico
ciambella al forno fatto in casa

HAUSGEMACHTE CAPPELLETTI

Ragout vom Kalb
Burrata . Weinbergpfirsich
Walderdbeere . Schüttelbrot

19-

CAPPELLETTI FATTI IN CASA

Ragù di vitello
burrata . pesca di vigna
fragoline di bosco . pane di segale

GEFÜLLTE GNOCCHI

Geschmorte Gänsekeule
Nussbitterschaum . Röstzwiebel Nashi-
Birne

18-

GNOCCHI RIPIENI

Coscia d'oca brasata
schiuma al burro nocciola
cipolla arrostita . pera Nashi

SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPFEN

17-

Babyspinat . Topfen . Apfelbutter

SCHLUTZKRAPFEN ALTOATESINI

Spinacino . ricotta . burro alle mele

als Hauptgang +5

come secondo +5

KROSS GEBRATENE ENTENBRUST

Honiglack . Grießstrudel

Feige aus dem Garten . Buchweizen

PETTO D'ANATRA CROCCANTE

Laccato al miele

strudel di semolino

fico del nostro giardino . grano saraceno

33-

OUAFFI'S ZWIEBELROSTBRATEN

Entrecôte & Short Rib vom Rind

Dreierlei Zwiebel . Violette Kartoffel

L'ARROSTO ALLA CIPOLLA DI OUAFFI

Entrecôte e short rib di manzo

tris di cipolle . patate viola

36-

GEBRATENES MEDAILLONS VOM KALBSFILET

Pilze der Saison . Kartoffelgalette

Geräucherte Hollandaise

MEDAGLIONI DI FILETTO DI VITELLO

Funghi di stagione . galette di patate

salsa olandese affumicata

39-

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

im jungen Gemüsegarten

Waldhonig . Vegetarisches Jus

alter Balsamico

CAPRINO ALLA GRIGLIA

nell'orto giovane

Miele di bosco . jus vegetale

aceto balsamico invecchiato

26-

WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS IL DOLCE FINALE

EIN KLASSIKER „PFIRSICH MELBA“

Cremeeis von der Bourbon-Vanille

Pochierter Pfirsich . Weiße Schokolade

Himbeere . Mandel

UN CLASSICO: "PESCA MELBA"

Gelato alla vaniglia Bourbon

pesca affogata . cioccolato bianco

lampone . mandorla

12-

KARAMELLISIERTER ERDNUSSBROWNIE

Zartbitterschokolade . Vinschger Marille

Zitronenthymian

BROWNIE ALLE ARACHIDI CARAMELLATE

Cioccolato fondente

albicocca della Val Venosta

timo al limone

13-

SORBET

inspiriert von den Früchten der Saison

SORBETTO

ispirato alla frutta di stagione