



## Vorspeisen | Antipasti

Regionale Spezialitäten aus der kalten Küche  
(Speck, Wildschweinesalami, Hirschschinken, Almkäse, Kaminwurz, Essiggurken) **AGJKM**  
*Specialità regionali di primi piatti*  
(speck, salame di cinghiale, prosciutto di cervo, formaggio, kaminwurz, cetrioli) **AGJKM**  
11,50 / 13,50

Schenner Speckteller mit Essiggemüse, Butter und Kren **GM**  
*Piatto di speck tirolese con verdura sott'aceto, burro e rafano* **GM**  
11,00 / 13,00

Hausgeräuchertes Passerforellenfilet auf Apfel-Krautsalat **AD**  
*Filetto di trota del Passirio affumicato su insalata di crauti e mela* **AD**  
12,50 / 14,50

Beefsteak Tatar, dazu Toastbrot und Butter **ACGKM**  
*Tartara di manzo, servita con pane tostato e burro* **ACGKM**  
14,50 / 16,50

Bunter Salatteller mit Mozzarella und Ei **CFG Veg.**  
*Insalata mista con mozzarella e uovo* **CFG Veg.**  
13,70

Gemischter Salatteller **Veg.**  
*Insalata mista* **Veg.**  
5,50



## Warme Vorspeisen | Primi Piatti

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Speckstreifen, brauner Butter und Parmesan **ACG**  
*Mezze lune fatte in casa con strisce di speck, burro fuso e parmigiano* **ACG**  
11,50 / 13,50

Risotto Carnaroli mit Latschenkiefer und angebratenem Wildhasen-Carpaccio **AJ**  
*Risotto Carnaroli con pino mugo e carpaccio arrostito di coniglio selvatico* **AJ**  
11,50 / 13,50

Schüttelbrot Tagliatelle mit Wildragout und Steinpilzen **ACGJM**  
*Tagliatelle al pane di segale tirolese con ragù di selvaggina e funghi porcini* **ACGJM**  
12,00 / 14,00

Kartoffel-Kastanien-Gnocchi mit Rosenkohl, Steinpilzen und Granatapfel **ACG**  
*Gnocchi di patate e castagne con cavoletti di Bruxelles, funghi porcini e melograno* **ACG**  
10,00 / 12,00

Spaghetti Napoli **AJM Veg.**  
*Spaghetti Napoli* **AJM Veg.**  
6,00 / 8,00

Spaghetti Bolognese **AJM**  
*Spaghetti Bolognese* **AJM**  
7,00 / 9,00



## Suppen | Zuppe

Speckknödelsuppe 1 Knödel 4,90 / 2 Knödel 6,80 **ACGJ**  
*Zuppa di canederli con speck 1 canederlo 4,90 / 2 canederli 6,80 ACGJ*

Kräuter-Frittatensuppe **ACGJ**  
*Frittata alle erbette in brodo ACGJ*  
5,60

Kürbis-Amarettocremesuppe mit Kernöl **AGJ**  
*Crema di zucca e amaretto con olio di semi AGJ*  
6,50

Saure Suppe (Kuttelsuppe)  
Zuppa alla trippa  
6,00



## Hauptgerichte | Secondi piatti

Wienerschnitzel (Schwein/Kalb) mit Pommes Frites und Preiselbeermarmelade **AC**  
*Bistecca alla milanese (suino/vitello) con patatine fritte e marmellata di mirtilli rossi AC*  
14,00/19,00

Gekochter Rindstafelspitz mit Senfgemüse und gebackenen Speckrösti **ACJ**  
*Manzo lessa con verdura alla senape e rösti di speck ACJ*  
18,50

### Das Lieblingsgericht unserer Gäste

Geschnitzeltes Schweinefilet „Pater Haspinger“ mit Spinatspätzlen **ACGJM**  
*Spezzatino di filetto di suino "Padre Haspinger" con gnocchetti agli spinaci ACGJM*  
18,50

Tiroler Zwiebelrostbraten mit Pfeffersauce, gebackenen Zwiebeln,  
Speckbohnen und gegrillten Kartoffelscheiben (230g) **AC**  
*Tagliata Roastbeef di manzo alla tirolese con salsa al pepe, cipolla fritta,  
fagiolini allo speck e fette di patate alla griglia (230g) AC*  
24,00

Hirschrückensteak auf Rahmsteinpilzen, Spinatspätzle und Rotkraut (200g)  
*Sella di cervo su funghi porcini alla panna, gnocchetti agli spinaci e cavolo rosso (200g)*  
28,00

Gebratenes Zanderfilet mit Selleriepüree mit und gebackenem Kohlgemüse **ACDGJ**  
*Filetto di lucioperca fritto con purea di sedano e cavoletti fritti ACDGJ*  
24,00

Mediterranes Grillgemüse mit Burrata Pugliese und rotem Pesto **FGHM Veg.**  
*Verdura mediterranea alla griglia con burrata pugliese e pesto rosso FGHM Veg.*  
14,90

## Dessert | Dolci

Affogato (1 Kugel Vanilleeis mit Kaffee Espresso) **ACG**

*Affogato al caffè* **ACG**

3,60

Schwarzer oder weißer Tartufo mit Kaffee Espresso **ACG**

*Tartufo nero o bianco con caffè espresso* **ACG**

5,50

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis **ACG**

*Lamponi caldi con gelato alla vaniglia* **ACG**

6,50

2 Nocken vom Schokoladenmousse mit Himbeercoulis **ACG**

*2 canederli dolci con mousse al cioccolato e coulis di lamponi* **ACG**

5,50

Apfelküchel mit Zimteis **ACG**

*Frittatine di mela con gelato alla cannella* **ACG**

6,00

Dessertkreation nach Art des Hauses **ACG**

*Creazione di dessert allo Chef* **ACG**

8,00

*servieren wir gerne auch mit zwei Löffeln* 😊

*serviamo volentieri anche con due cucchiari*



### Die 14 Allergene

- A** Glutenhaltige Getreide
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
- J** Sellerie
- K** Senf
- L** Sesam
- M** Schwefeldioxid und Sulphite
- N** Lupinen
- O** Weichtiere

### 14 allergeni alimentari

- A** Cereali contenenti glutine
- B** Crostacei
- C** Uova
- D** Pesce
- E** Arachidi
- F** Soia
- G** Latte
- H** Frutta a guscio
- J** Sedano
- K** Senape
- L** Sesamo
- M** Anidride solforosa e solfiti
- N** Lupini
- O** Molluschi

# Silvestermenü

5-Gang oder 7-Gang

## *Cenone di Capodanno*

*5 portate oppure 7 portate*

*„Variation von der Gans“*

geräucherte Brust | gebratene Gänsestopfleber | Gänsestopfleberterrinen | Kamillengelee

*„Variazione dell'oca“*

*petto affumicato | fegato arrostito | terrina di fegato | gelatina alla camomilla*

\*\*\*

Rinderessenz | Tataki vom Rind

*Brodo di manzo | Tataki di manzo*

\*\*\*

Polenta Ravioli | geschmortes Kalbswangerl | Trüffelperlen

*Ravioli di polenta | guancia di vitello | perle di tartufo*

\*\*\*

Schwarzes Heilbuttfilet auf Sellerieschaum | Panettonecrumble \*

*Filetto di halibut nero su schiuma al sedano | panettone crumble \**

\*\*\*

Quitensorbet | Thymianespuma \*

*Sorbetto alla mela cotogna | espuma al timo \**

\*\*\*

In Niedertemperatur gegartes Rinderfilet

Portwein-Glace | Kartoffelbiskuit | winterlicher Gemüsegarten

*Filetto di manzo cotto a bassa temperatura | glace al vino porto |*

*biscotto di patate | verdura invernale*

\*\*\*

Schokoladen-Bergamotte-Törtchen |

Bratapfeleis | Champagnerduft

*Tortino al cioccolato e bergamotto | gelato alla mela al forno |*

*champagne aroma*

### **Menü inkl. 1 Glas Castel Monreale extra Brut**

***Menu con un bicchiere di Castel Monreale extra Brut/aperitivo incluso***

Menü mit 7 Gängen: 90,00 €

*Menú di 7 portate: 90,00 €*

Menü mit 5 Gängen: 80,00 €

*Menú di 5 portate: 80,00 €*

Die mit \* gekennzeichneten Speisen entfallen beim 5-Gang-Menü (Getränke Extra)  
*Le pietanze indicate con \* non verranno servite nel menú di 5 portate (Bibite EXTRA)*

**Musikalische Umrahmung mit DJ.**

**Während des Essens leichte Hintergrundmusik,  
danach Silvesterparty mit Tanz!**

**Zum Jahreswechsel Feuerwerk auf unserer Panoramaterrasse!**

**Musica dal vivo con DJ**

**A mezzanotte fuochi d'artificio stupendi sulla nostra terrazza panoramica**