Zur Sommerzeit

in der Gasthofstube

KALTE UND LAUWARME VORSPEISEN

Gänseleberparfait	mariniert, Eis, Trauben-Portweingelee und Dattelbrioche	19,50
Sommerteller	Artischockensalat, Tomaten und Büffelmozzarella	13,50
Gebirgssaiblingsfilet	Geräucherter Fenchelsalat, Petersiliengel und Kren	14,90
Kalbscarpaccio	mit eingelegten Pfifferlingen, Parmesan und Salaten	15,50
Kalbskopf	lauwarm, mit Tomaten-Zwiebelvinaigrette und eingelegten Steinpilzen	12,40
Aus der eigenen Selchkammer	Speck, Lammschinken, Hirschschinken, Kaminwurzen	13,50

AUS DEM SUPPENTOPF

Eisacktaler Weinsuppe	mit Blätterteig-Stangerl und Zimtbrot-Croutons	7,50
Gartenkohlrabi	als Cremesuppe mit gebackenem Zanderbäckchen	7,70
Tafelspitzessenz	mit Kaspressknödel, Backzwiebel und Schnittlauch	7,90
Krustentiercremesuppe	mit eigener Einlage und Kräuteröl	6,50

HAUSGEMACHTE NUDELGERICHTE

Spaghettini	mit mediterranem Gemüse und Basilikum-Pesto	12,90
Topfengnocchi	mit Pfifferlingen, Rohschinken und frischen Kräutern	12,50
Pfifferlingsrisotto	mit Hüttenkäse, Kräutern und Mascarpone	14,50
Stallschweinravioli	mit Kürbis, Olivencreme und Schnittlauch	14,90
Zitronentagliolini	mit Garnelen, Avocado und Bottarga	16,50
Unser Vorspeisenklassiker		
Spinatschlutzkrapfen	hausgemacht, mit Bergkäse und brauner Butter	15,90

Gerne servieren wir Ihnen alle hausgemachten Nudelgerichte auch als Hauptspeise zum Aufpreis von Euro 3,00 €

FISCHGERICHT

Filet vom Alpensaibling	zart gebraten mit Fenchelgemüse und Kartoffeln	21,90
Wolfsbarschtranche	mit bunten Gemüsestreifen und Zitronen-Olivenöl	23,90

HAUPTSPEISEN

Pfifferlinge	mit Mascarpone-Polenta in Rahmsauce	14,50
Ochsenfilet	mit Estragonkruste, auf Bohnen-Pfifferlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln	27,90
Im Pfandl serviert:		
Tiroler Gröstel	Kartoffeln, Kalbsbratl und Speckkrautsalat	18,90
Aus der eigenen Landwirtschaft		
Perlhuhnbrüstchen	auf Pack Choi und Körnerkroketten	21,50
Kalbsrückensteak	mit Backzwiebelkruste und Süßkartoffel-Kohlrabigeröstel	23,90

Unsere Küche verwendet größtenteils heimische Produkte,
bei Bedarf jedoch auch Tiefkühlprodukte.
Unser hochwertiges Biobrot & saisonaler Aufstrich 2,00 €

zum süßen Abschluss

in der Gasthofstube

KÄSE

Ziegenkäse	lauwarm gratiniert mit Fruchtsenfen und Zupfsalaten		8,50
Heimische Käsevariation	von Degust mit verschiedenen Fruchtsenfen	Kleine Portion	10,00
		Große Portion	15,00

AUS UNSERER PATISSERIE

Zitronen Limoncello	als Halbgefrorenes, Marillenkompott und Haselnusspraline	9,50
Schokolade	als Variation, Karamellmoussespitz und Kakaobohneneis	11,00
Mille Feuille	aus Blätterteig, Kokos und Gewürzananas	9,50
Holundersorbet	mit Limonenstreusel und Buttermilchschaum	6,90
Erdbeertiramisù	im Glas mit Mascarpone und Passionsfruchteis	8,00
Unser Klassiker seit 2006:		
Schokoladenzigarillo	geräucherte Schokolade und Vanille-Aschenbecher	12,00

UNSERE DESSERTWEINE

Kerner Nectaris 2015	Eisacktaler Kellerei, Klausen	8,80
Gewürztraminer Nectaris 2014	Eisacktaler Kellerei, Klausen	8,80
Pipa 2014	Franz Gojer – Glögglhof, St. Magdalena, Bozen	8,50
Moscato Rosa Praepositus 2015	Stiftskellerei Neustift	7,60
Promesse de Rabaud Promis 2012	Château Rabaud-Promis, Bommes	5,50

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,
teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.
Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.