

alpes

kalte vorspeisen

| | | |
|---|---------|---------|
| sommer salat wilde kräuter, hausgemachte miso und essige | l, g, v | € 12,00 |
| südtiroler tacos aus gersten koji gebratener saibling, merrettich und bärlauch | l | € 14,00 |
| hausgemachter speck focaccia und rote zwiebeln | (g), l | € 15,00 |
| tatar vom dry aged lamm erbsen, minze und lauch | l, g | € 19,00 |

warme vorspeisen

| | | |
|--|-------------|---------|
| assoluto – klare suppe vom wurzelgemüse tortellini gefüllt mit rübenkraut und walnüssen | v, l, (g) | € 15,00 |
| cararoli risotto paprika, minze und latschenkiefer | (v), (l), g | € 17,00 |
| tortelloni „panna prosciutto“ erbsen und grüne bohnen | | € 17,00 |
| „spaghetti al burro“ naturhefe von der vernatschtraube vom pranzegg | v, (g) | € 17,00 |

hauptspeisen

alle hauptspeisen werden mit verschiedenen beilagen der saison serviert

| | | |
|--|----------------|--------------|
| hähnchen keule gemüse salat | l, g | € 28,00 |
| violette aubergine alm joghurt und schwarzer knoblauch | v, (l), g | € 27,00 |
| lauwarme lachsforelle beurre blanc und bunte essige | g | € 27,00 |
| <u>für zwei personen</u> | | |
| cottonsteak vom grauvieh dry aged ofen kartoffeln und kefir von helga's kühen | 30 min. (l), g | € 33,00 p.p. |

nachspeisen & käse

| | | |
|---|---------|---------|
| miso - cheesecake und latschenkiefer | v | € 12,00 |
| crème brûlée von der orange flammierte zitrone und malaga eiscreme | v, g | € 12,00 |
| „bigné cinque gusti“ schokolade und erdbeere | v | € 12,00 |
| mandel croissant alpenmilch und rhabarber | v | € 12,00 |
| die käseauswahl von Gregor Wenter eine reise mit dem graukäse | v, (g) | € 11,00 |
| der käseteller mit 4 oder 6 stück | € 19,00 | € 28,00 |