

alpes

kalte vorspeisen

wintersalat brokkoli, blumenkohl und kastanie	l, g, v	€ 10,00
bachforelle geräuchert mit wacholder und rosmarin artischocke, topinambur und eigelb ²	g	€ 15,00
„pizzettina cacio e pepe“ alpkäse, pfeffer und trevisanischer radicchio	v	€ 12,00
lauwarmer süßwasser lachs kräuterbrühe und chicorée	l, g	€ 15,00
speckbrettl das beste vom speck aus dem sarntal	l, g	€ 20,00

warme vorspeisen

assoluto – klare suppe vom wurzelgemüse tortellini gefüllt mit „rübenkraut“	v, l, (g)	€ 13,00
gnocchi mit schwarzen kastanien alpkäse und rote zwiebel	v	€ 15,00
tortelloni kürbis und blutwurst		€ 17,00
„spaghetti al burro“ naturhefe von der vernatschtraube vom Pranzegg	v, (g)	€ 15,00

hauptspeisen

alle hauptspeisen werden mit verschiedenen beilagen der saison serviert

wald ente emulsion der ente und moos sauce	l, g	€ 27,00
sarner kaninchen nero di norcia trüffel, wirsing und leber	l, g	€ 27,00
berg saibling (medium) lauchcreme, paprika und kardamom	(l), g	€ 27,00
<u>für zwei personen</u> cottonsteak vom grauvieh dry aged consommé und fichtenzapfen	30 min. (l), g	€ 32,00p.p.

nachspeisen & käse

unser apfelkuchen stoanpeppele und kalterer äpfel vom Schörgau feld	v, (g)	€ 12,00
schokolade liebhaber	v, g	€ 12,00
warme „panna cotta“ heu und schwarze birne	v, (g)	€ 12,00
zwischen „sfogliatina“ und „croissant“ mandarinen und clementinen	v	€ 12,00
die käseauswahl von Gregor Wenter eine reise mit dem graukäse der käseteller mit 4 oder 6 stück	v, (g)	€ 8,00 € 15,00 € 21,00