

# alpes

## kalte vorspeisen

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| herbstsalat<br>topinambur, kastanien und kohlrabi                               | l, g, v | € 10,00 |
| „bruschetta“<br>patè, grüne tomaten, basilikum und brot mit schwarzem knoblauch | l, (g)  | € 13,00 |
| „pizzettina cacio e pepe“<br>alpkäse, pfeffer und trevisanischer radicchio      | v       | € 12,00 |
| lauwarmer süßwasser lachs<br>kräuterbrühe und chiorée                           | l, g    | € 15,00 |
| speckbrett<br>das beste vom speck aus dem sarntal                               | l, g    | € 20,00 |

## warme vorspeisen

|  |           |         |
|--|-----------|---------|
| assoluto – klare suppe vom wurzelgemüse<br>tortellini gefüllt mit „rübenkraut“ | v, l, (g) | € 13,00 |
| risotto<br>kefir und geräucherter forelle                                      | g         | € 15,00 |
| tortelloni<br>kastanie, kürbis und blutwurst                                   |           | € 17,00 |
| „spaghetti al burro“<br>naturhefe von der vernatschtraube vom Pranzegg         | v, (g)    | € 15,00 |

## hauptspeisen

alle hauptspeisen werden mit verschiedenen beilagen der saison serviert

|   |                |             |
|---|----------------|-------------|
| wald ente<br>emulsion der ente und moos sauce   | l, g           | € 27,00     |
| südtiroler lamm<br>senf sauce und stängelkohlrabi   | l              | € 27,00     |
| berg saibling (medium)<br>lauchcreme und kardamom   | (l), g         | € 27,00     |
| <u>für zwei personen</u><br>cottonsteak vom grauvieh dry aged<br>consommé und fichtenzapfen | 30 min. (l), g | € 32,00p.p. |

## nachspeisen & käse

|   |        |                              |
|---|--------|------------------------------|
| zitrusfrüchte mit geeistem käse und senf  | v (g)  | € 12,00                      |
| schokolade liebhaber<br>schokolade und latschenkiefer   | v, (g) | € 12,00                      |
| warme „panna cotta“<br>heu und schwarzes birnen eis   | v      | € 12,00                      |
| zwischen „sfogliatina“ und „croissant“<br>mandarinen und clementinen                                  | v, (g) | € 12,00                      |
| die käseauswahl von Gregor Wenter<br>eine reise mit dem graukäse<br>der käseteller mit 4 oder 6 stück | v      | € 8,00<br>€ 15,00<br>€ 21,00 |