



Speisekarte · Carta · Menu



stube

Kalte Vorspeisen · Antipasti · Hors d'oeuvres

Kohlrabi-Carpaccio Zitronenvinaigrette	Euro 14,00
Carpaccio di cavolo rapa vinaigrette di limone	G
Cabbage turnip carpaccio lemon vinaigrette	
Marinierte Zucchini-Salat Blumenkohlmousse	Euro 15,00
Insalata di zucchine marinate mousse di cavolfiore	L
Marinated courgettes salad cauliflower mousse	
Regioweizenkornsalat (von der Meraner Mühle) Schafkäse Bärlauchpesto	Euro 14,00
Insalata di grano (del Molino Merano) formaggio di pecora pesto all'aglio orsino	LIG
Wheat salad (from the local mill „Molino Merano“) sheep's cheese wild garlic pesto	
Ziegenkäse Speck Chicorée	Euro 15,00
Formaggio caprino speck indivia	L
Goat cheese speck chicory salad	

„Adler“ Carpaccio Basilikum Parmesankäse Balsamicovinaigrette	Euro 15,00
Carpaccio „Adler“ basilico parmigiano vinaigrette all'aceto balsamico	L
Carpaccio „Adler“ basil parmesan balsamic vinaigrette	
Hausmariniertes Forellenfilet Reismudelsalat Gemüse	Euro 15,00
Filetto di trota marinato in casa insalata di spaghetti di riso verdure	P
Home-marinated trout fillet rice noodles salad vegetables	
Gefüllte Tomate Gurken-Öl Burrataschaum	Euro 14,00
Pomodoro ripieno olio al cetriolo schiuma di burrata	L
Filled tomato cucumber oil burrata foam	
Rindstartar Butter Toastbrot (am Tisch zubereitet)	Euro 26,00
Tartare di manzo burro pane tostato (preparato al tavolo)	UISN
Beef tartare butter toast (prepared at the table)	

Suppen & warme Vorspeisen · Minestre & Primi piatti · Soups & hot appetizers

Radieschenschaumsuppe Petersilien Öl Dinkel-Chips	Euro 9,00
Schiuma di ravanelli olio di prezzemolo chips di farro	L
Cream of radish soup parsley oil spelt chips	
Hanfbandnudeln Lauch Graukäse Schüttelbrotcrumble	Euro 14,00
Tagliatelle di canapa porro formaggio grigio crumble di „Schüttelbrot“	GILU
Hemp „tagliatelle“ noodles leek local cheese „Schüttelbrot“ crumble	
Schlutzkrapfen braune Butter Parmesankäse	Euro 15,00
„Schlutzkrapfen“ burro fuso parmigiano	GILU
„Schlutzkrapfen“ browned butter parmesan cheese	
Bärlauchbandnudeln dreierlei Tomaten-Concassé Tomatenmarmelade Basilikumöl	Euro 14,00
Pappardelle di aglio orsino concassé di tris di pomodori marmellata di pomodoro olio di basilico	GIU
Wild garlic „pappardelle“ tomato concassé tomato jam basil oil	

Zweierlei Ravioli Kartoffel Trüffelöl	Euro 14,00
Ravioli bicolore patate olio di tartufo	GIU
Two-coloured ravioli potatoes truffle oil	
„Maltagliati“ weißes Ragout Rosmarin	Euro 15,00
Maltagliati ragu bianco rosmarino	G
„Maltagliati“ white ragout rosemary	
Hausgemachte Kartoffelnocken Rohkostgemüse Pesto	Euro 14,00
Gnocchi di patate fatti in casa verdure crude pesto	GIJU
Homemade potato gnocchi vegetable crudités pesto	
Kartoffelteig-Maultaschen Pilze geräucherter Topfen	Euro 15,00
„Maultaschen“ di patate funghi ricotta affumicata	GIJU
Potato „Maultaschen“ mushrooms smoked ricotta cheese	

Hauptspeisen · Secondi piatti · Main courses

Hirschlende Selleriepüree Wacholderersauce	Euro 32,00
Lombo di cervo purè di sedano salsa di ginepro	LIG
Venison tenderloin celery puree juniper sauce	
Kalbsleber Schalottensauce Kartoffelgratin	Euro 24,00
Fegato di vitello salsa alla scalogno gratin di patate	LIG
Veal liver shallot sauce gratinated potatoes	
Käsepressknödel Krautsalat	Euro 19,00
Canderli di formaggio pressati insalata di cappucci	LIG
Cheese dumplings cabbage salad	
Goldbrassefilet Wok-Gemüse Pernodsauce	Euro 25,00
Filetto di orata verdure al wok salsa al Pernod	LIGP
Sea bream filet stir-fried vegetables Pernod sauce	

Gsieser Ochsensteak Kartoffel-Zwiebel-Rösti Sauce béarnaise	Euro 26,00
Steak di bue della Val Casies rösti di patate e cipolle salsa bearnaise	LJU
Ox steak from the Gsieser Valley potato-onion rösti sauce béarnaise	
Lammlende Gemüserose Erbsencreme	Euro 28,00
Lonza d'agnello rosa di verdure crema di piselli	L
Lamb loin vegetable rose creamy peas	
Iberico-Wange Rosmarinsauce Kartoffelcreme Zuckerschoten	Euro 25,00
Guancia d'Iberico salsa al rosmarino crema di patate taccole	L
Iberico cheek rosemary sauce potato cream sugar snaps	
Flansteak Sojabohnen Miso „Puschtra“-Kartoffel	Euro 25,00
Flansteak faggiolini di soia miso patate pusteresi	LIS
Flan steak soy beans miso potatoes from the Puster Valley	

Steuern und Bedienung inbegriffen Tasse e servizio sono compresi VAT and services included Gedeck und Brot - Coperto e pane - Cover charge: Euro 2,50

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen mit.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al cameriere al momento dell'ordinazione.

If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering.