

Gnocchi al pane di segale "Vinschger Ur-Paarl"  
con ragù d'agnello "Villnösser Brillenschaf"  
e formaggio Stelvio DOP affumicato

Brasato di manzo della "razza bovina grigio alpina"  
con Alto Adige Lagrein DOC,  
tortino di patate e sedano rapa, crema di spinaci

La Mela Alto Adige IGP in pasta croccante,  
espuma e sorbetto di vino passito

€ 30,00

Risotto "Alto Adige"  
Vialone Nano stagionato 22 mesi,  
Mela e Speck Alto Adige IGP, formaggio Stelvio DOP  
e Alto Adige Pinot Bianco DOC

Pancia d'agnello della razza "Villnösser Brillenschaf" fritta,  
insalata di patate della Val Pusteria e formaggio di montagna  
della razza bovina grigio alpina "Maso Oberkaserer"

"Tiramisu" di pane al segale "Vinschger Ur-Paarl",  
prugne marinate con miele e croccantino di noci

€ 30,00

Manzo affumicato della razza bovina grigio alpina  
"Maso Niedermair",  
canederli di formaggio "Pressknödel" con  
"Ahrntaler Graukäse" e burro di malga

Spalla e "Beuscherl" d'agnello della razza  
"Villnösser Brillenschaf",  
espuma di patate e rapa bianca

Crème brûlée di Mela Alto Adige IGP,  
gelato di pere secche

€ 30,00

Ravioli alla farina di grano saraceno  
riempiti con albicocche secche della Val Venosta,  
fonduta di formaggio Stelvio DOP e  
croûtons alla trigonella

Sella d'agnello della razza "Villnösser Brillenschaf"  
in mantello di Speck Alto Adige IGP,  
fetta di canederlo con formaggio "Ahrntaler Graukäse"  
Insalata di erbe

Dolce "Scheiterhaufen" con Mela Alto Adige IGP,  
gelato al mascarpone e lupini

€ 30,00

Prosciutto d'agnello della razza "Villnösser Brillenschaf",  
tartara di patate della Val Pusteria,  
Speck Alto Adige IGP e salame d'agnello

Sella di manzo della "razza bovina grigio alpina",  
"Geröstel" di funghi e polenta "Kalterer Plent"

Fetta di Mela Alto Adige IGP,  
cioccolato al pino mugo e sorbetto di fragole e grappa

€ 30,00

Gnocchi from Val Venosta “Ur-Paarl” rye bread  
with “Villnöss Brillenschaf” lamb ragù and  
smoked Stelvio PDO cheese

Braised Tyrolean Grey Cattle beef  
with Alto Adige Lagrein DOC,  
potato celeriac pie, cream of spinach

Alto Adige PGI apples in a crisp crust,  
foam and sorbet of straw wine

€ 30,00

“Alto Adige” risotto from  
Vialone Nano rice aged 22 months,  
Alto Adige PGI apples and PGI speck, Stelvio PDO cheese  
and Alto Adige DOC Pinot Blanc

Fried “Villnöss Brillenschaf” lamb belly,  
Val Pusteria potato salad and  
“Oberkaser Farms” alpine cheese from Tyrolean Grey Cattle

“Tiramisù” of Val Venosta “Ur-Paarl” rye bread,  
marinated plums with honey and walnut brittle

€ 30,00

Smoked “Niedermais Farms” Tyrolean Grey Cattle beef,  
“Pressknödel” cheese dumplings with  
“Valle Aurina Graukäse” and farmhouse butter

Shoulder and stew of “Villnöss Brillenschaf” lamb,  
potato-turnip foam

Crème brûlée of Alto Adige PGI apples,  
dried pear gelato

€ 30,00

Buckwheat ravioli filled with dried Val Venosta apricots,  
fondue of Stelvio PDO cheese and  
fenugreek croutons

Saddle of “Villnöss Brillenschaf” lamb  
wrapped in Alto Adige PGI speck,  
sliced dumpling with “Valle Aurina Graukäse” cheese  
Herb salad

“Scheiterhaufen” bread and apple pie with  
Alto Adige PGI apples,  
mascarpone-lupine gelato

€ 30,00

Prosciutto of “Villnöss Brillenschaf” lamb,  
tartare of Val Pusteria potatoes,  
Alto Adige PGI speck and lamb salami

Saddle of Tyrolean Grey Cattle beef,  
hash of mushrooms and “Kaltern Plent” polenta

Sliced Alto Adige PGI apples,  
mugo pine chocolate and strawberry-grappa sorbet

€ 30,00