

PRIMI PIATTI
WARME VORSPEISEN
FIRST COURSE

Vellutata di patate fumé con speck croccante e ricotta
informata

Geräucherte Kartoffel-Cremesuppe mit knusprigem
Speck und gebackenem Ricotta

Creamy smoked potato soup with crispy speck and
baked ricotta

€ 12.50

Risotto al limone con salmerino altoatesino marinato agli
agrumi e aglio nero

Zitronenrisotto mit Südtiroler Saibling in Zitrusmarinade
und schwarzem Knoblauch

Lemon risotto with citrus-marinated South Tyrolean char
and black garlic

€ 18.00

Tagliatelle fatte in casa di farina tostata al ragù di cervo,
crema verde e finferli

Hausgemachte Tagliatelle (Bandnudeln) aus geröstetem
Mehl mit Hirschragout, grüner Sauce und Pfifferlingen

Homemade toasted flour tagliatelle with venison ragù,
green cream and chanterelles

€ 19.00

PIATTO TIPICO: Cajincí (mezzelune) ripieni di ricotta del
nostro maso e spinaci al burro fuso, parmigiano ed erba
cipollina

LOKALE SPEZIALITÄT: Schlutzkrapfen gefüllt mit unserem
Bauernricotta und Spinat mit brauner Butter, Parmesan
und Schnittlauch

LOCAL SPECIALTY: Cajincí (rustic ravioli) filled with our
farm ricotta and spinach with brown butter, parmesan and
chives

€ 18.00

.....

SECONDI PIATTI
HAUPTSPEISEN
MAIN COURSE

Costina d'agnello altoatesino con insalata di cappuccio
rosso e salsa all'uvetta sultanina

Südtiroler Lammrippchen mit Rotkohlsalat und
Rosinensauce

South Tyrolean lamb ribs with red cabbage salad and
raisin sauce

€ 32.00

Trota salmonata dell'Alto Adige su crema alle erbe di
montagna e yogurt al pepe rosa

Südtiroler Lachsforelle mit Bergkräutercreme und Joghurt
mit rosa Pfeffer

South Tyrolean salmon trout with mountain herb sauce
and pink pepper yogurt

€ 26.00

PIATTO TIPICO: Gulasch di manzo biologico altoatesino
con cipolla croccante e crema alla paprika

LOKALE SPEZIALITÄT: Gulasch vom Südtiroler Bio-Rind
mit knusprigen Zwiebeln und Paprikacreme

LOCAL SPECIALTY: Organic south Tyrolean beef goulash
with crispy onion and paprika cream

€ 24.00

DOLCE DEL GIORNO
NACHTISCH DES TAGES
DESSERT OF THE DAY

Millefoglie con crema chantilly alla menta e
sorbetto al limone

Mille-Feuille mit Minz-Creme und Zitronensorbet
Mille-feuille with mint cream and lemon sorbet

€ 8.00

PIATTO TIPICO: Kaiserschmarren (frittata dolce) con
marmellata di mirtilli rossi e purea di mela

LOKALE SPEZIALITÄT: Kaiserschmarren mit Apfelmus
und Preiselbeermarmelade

LOCAL SPECIALTY: Kaiserschmarren (fluffy cut-up
pancake with raisins) with cranberry jam and apple puree

€ 9.00

**PER BAMBINI
FÜR KINDER
FOR KIDS**

Pasta al sugo di pomodoro
Nudeln mit Tomatensauce
Pasta with tomato sauce

€ 10.00

Pasta al ragù di manzo biologico altoatesino
Pasta mit Bolognese Sauce vom Südtiroler Bio-Rind
Pasta Bolognese with organic South Tyrolean beef ragù

€ 12.50

Cotoletta di pollo alla milanese con patate al forno
Hühnerschnitzel nach Wiener Art mit gebackenen
Kartoffeln

Breaded chicken escalope with oven-baked potatoes

€ 17.00

**ANTIPASTI
VORSPEISEN
APPETIZERS**

Tagliere Ruances (Speck, salame, prosciutto contadino,
salsiccia affumicata, assaggi di formaggi del nostro
maso, mostarda fatta in casa)

Ruances-Teller (Speck, Salami, Bauernschinken,
Kaminwurst, Bauernkäse, hausgemachter Senf)

Ruances platter (Speck, salami, farmer's ham, smoked
sausage, our farm cheese, homemade mustard)

€ 19.50

Selezione di formaggi del nostro maso (degustazione dei
nostri formaggi con mostarda fatta in casa)

Käseauswahl von unserem Bauernhof (Verkostung
unserer Käsesorten mit hausgemachtem Senf)

Selection of our farm cheeses (tasting of our cheeses
with homemade mustard)

€ 17.00

Tartare di manzo biologico dell'Alto Adige con scaglie di
tartufo, crema al formaggio boscaiolo del nostro maso e
pan brioche croccante

Tatar vom Südtiroler Bio-Rind mit Trüffelflocken,
hofeigener Waldkäsecreme und knusprigem Briochebrot
Organic South Tyrolean beef tartare with truffle flakes,
homemade forest cheese cream and crispy brioche
bread

€ 19.00

Insalata con il primo sale di produzione propria, crumble
salato alle mandorle, miele e frutti di bosco

Salat mit Frischkäse „Primo Sale“, Mandelstreusel, Honig
und Waldfrüchten

Salad with homemade "Primo Sale" fresh cheese, salted
almond crumble, honey and mixed berries

€ 17.00

*** cestino pane / Brotkorb / bread..... €2**

*È possibile rivolgersi al personale per ottenere
informazioni dettagliate sugli allergeni presenti
nei piatti.*

*Gern können Sie sich an unser Personal
wenden, um detaillierte Informationen zu den
enthaltenen Allergenen in den Gerichten zu
erhalten.*

*You can contact the staff to obtain detailed
information about the allergens present in the
dishes.*