

PRIMI PIATTI
WARME VORSPEISEN
FIRST COURSE

Vellutata di cavolfiore alla vaniglia con guanciale
croccante, fiori essiccati e crostini
Blumenkohlcremesuppe mit Vanille, knusprigem Speck,
getrockneten Blüten und Croutons
Creamy vanilla cauliflower soup with crispy bacon, dried
flowers and croutons

€ 12.50

Orzotto mantecato al formaggio erborinato del nostro
mado, speck croccante, noci e pera caramellata
Orzotto (Gerste) mit hofeigenem Blauschimmelkäse,
knusprigem Speck, Walnüssen und karamellierter Birne
Orzotto (barley) with blue cheese, crispy speck, walnuts
and caramelized pear

€ 16.00

Tagliolini al tartufo estivo su crema di parmigiano al pepe
bianco
Hausgemachte Tagliolini (Bandnudeln) mit Sommertrüffel
auf einer Creme aus Parmesan und weißem Pfeffer
Homemade tagliolini pasta with summer truffle on
parmesan cream with white pepper

€ 20.00

PIATTO TIPICO (rivisitato): Spätzle agli spinaci con crema
di ricotta, prosciutto cotto al miele, cardoncelli altoatesini
e chips di parmigiano

LOKALE SPEZIALITÄT (überarbeitet): Spinatspätzle mit
Ricottacreme, Honigschinken, Südtiroler Kräuterseitlingen
und Parmesanchips

LOCAL SPECIALTY (revisited): Spinach Spätzle with ricotta
cream, honey-cooked ham, South Tyrolean cardoncelli
mushrooms and parmesan chips

€ 17.00

.....

SECONDI PIATTI
HAUPTSPEISEN
MAIN COURSE

Brasato di manzo altoatesino con insalata di sedano
rapa e salsa al Lagrein
Südtiroler Rinderschmorbraten mit Selleriesalat und
Lagreinsauce
South Tyrolean braised beef with celeriac salad and
Lagrein sauce

€ 25.00

Lombetto di cervo alle noci con insalata di cappuccio
bianco e coulis ai frutti di bosco
Hirschlende mit Walnüssen, Krautsalat und Beerensauce
Venison loin with walnuts, coleslaw and berry sauce

€ 26.00

PIATTO TIPICO: Costine di maiale altoatesino in salsa
BBQ e crema di patate fumé

LOKALE SPEZIALITÄT: Südtiroler Schweinerippchen mit
BBQ-Sauce und geräucherter Kartoffelcreme

LOCAL SPECIALTY: South Tyrolean pork ribs with BBQ
sauce and smoked potato cream

€ 24.00

DOLCE DEL GIORNO
NACHTISCH DES TAGES
DESSERT OF THE DAY

Meringa con panna, fragola e scaglie di gianduia servita
con gelato alla vaniglia fatto in casa

Baiser mit Sahne, Erdbeeren und Gianduia-Flocken,
serviert mit hausgemachtem Vanilleeis

Meringue with cream, strawberry and gianduia flakes
served with homemade vanilla ice cream

€ 8.00

Canederli dolci all'albicocca con salsa alla vaniglia
Marillenknödel mit Vanillesauce
Apricot dumplings with vanilla sauce

€ 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 trota salmonata dell'Alto Adige con yogurt al
bergamotto, insalata di finocchio all'arancia e pan
brioche

Südtiroler Lachsforellen-Tartar mit Bergamotte-Joghurt,
Orangen-Fenchel-Salat und Brioche-Brot

South Tyrolean salmon trout tartare with bergamot
yogurt, orange fennel salad and brioche bread

€ 19.00

Uovo biologico (del nostro maso) croccante con fonduta
al formaggio Rosié, funghi di stagione e cipolla rossa
crispy

Knuspriges Bio-Ei (von unserem Bauernhof) mit
Rotschmierkäsefondue, Pilzen und knackigen roten
Zwiebeln

Crispy organic egg (from our farm) with farm red cheese
fondue, seasonal mushrooms and crunchy red onions

€ 12.00

*** 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.*