

# ANTIPASTI



## VORSPEISEN APPETIZERS

### **Tagliere Ruances**..... € 21.00

Salumi locali e alcuni assaggi di formaggi del nostro maso con chutney fatti in casa

**Ruances-Teller** Lokale Wurstwaren und eine kleine Auswahl an Käsesorten von unserem Bauernhof, mit hausgemachten Chutneys

**Ruances platter** Local cured meats and a small selection of cheeses from our farm, served with homemade chutneys

### **Selezione di formaggi**..... € 19.00

degustazione di formaggi del nostro maso con chutney fatti in casa

**Käseauswahl von unserem Bauernhof**  
Verkostung unserer Käsesorten mit hausgemachten Chutneys

**Selection of our farm cheeses**  
tasting of our farm cheeses with homemade chutneys

### **Insalata di cavolo cappuccio bianco**..... € 16.00

con petali di mela rossa, speck croccante e semi di cumino alla senape

**Weißkohlsalat**  
mit roten Apfelblättern, knusprigem Speck und Senf-Kreuzkümmel

**White cabbage salad**  
with red apple slices, crispy speck and mustard-flavoured cumin seeds

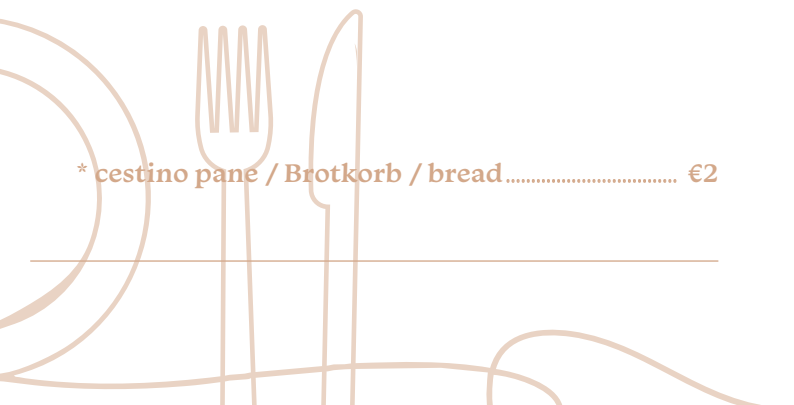
### **Uovo biologico** (del nostro maso) ..... € 16.00

croccante su fonduta del nostro formaggio Dursa con funghi e cipolla crispy

**Knuspriges Bio-Ei** (von unserem Bauernhof)  
auf Fondue aus hofeigenem Dursa-Käse mit Pilzen und knusprigen Zwiebeln

**Crispy organic egg** (from our farm)  
on homemade Dursa cheese fondue with mushrooms and crispy onion

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



# PRIMI PIATTI

## WARME VORSPEISEN FIRST COURSE

### **Vellutata di sedano rapa alla liquirizia** € 16.00

con salmerino alpino marinato agli agrumi  
e scorzetta di lime

**Selleriesuppe** mit Lakritz, Zitrus-mariniertem  
Alpen-Saibling und Limettenschale

**Creamy celery soup** with liquorice, served  
with citrus-marinated Alpine char and lime zest

### **Orzotto ai funghi porcini** dell'Alto Adige ..... € 20.00

con castagne glassate al Lagrein e scaglie di  
formaggio Bosch di nostra produzione

**Orzotto (Gerste) mit Südtiroler Steinpilzen,**  
in Lagrein glasierten Kastanien und  
hofsiegigen Bosch-Käseflocken

**South Tyrolean porcini  
mushroom orzotto (barley)**

with chestnuts glazed in Lagrein and shavings  
of our homemade Bosch cheese

### **Tagliolini freschi fatti in casa** ..... € 20.00

saltati al ragù bianco di vitello nostrano,  
demi-glace al pino mugo e coulis ai frutti di bosco

**Frische hausgemachte Tagliolini (Bandnudeln)**  
mit weißem Südtiroler Kalbsragout,  
Latschenkiefer-Sauce und Waldbeeren-Coulis

**Fresh homemade tagliolini**

with white South Tyrolean veal ragù,  
mountain pine sauce and wild berry coulis

**PIATTO TIPICO  
LOKALE SPEZIALITÄT  
LOCAL SPECIALTY**



### **Spätzle agli spinaci** ..... € 18.00

con crema di erbe di montagna, ricotta fumé  
infornata fatta in casa e petali di guanciale croccante

**Spinat Spätzle** mit Bergkräutercreme,  
hausgemachtem geräuchertem Ricotta aus  
dem Ofen und knusprigen Backenspeckstreifen

**Spinach spätzle** with mountain herb cream,  
homemade smoked ricotta baked in the oven,  
and crispy guanciale-bacon flakes

# SECONDI PIATTI

HAUPTSPEISEN  
MAIN COURSE

**Controfiletto di cervo** ..... € 36.00

in doppia cottura con salsa ai lamponi,  
bieta scottata e polvere di caffè

**Hirschfilet nach zwei Arten**

mit Himbeersauce, sautiertem Mangold  
und Kaffeepulver

**Venison fillet cooked in two ways**

with raspberry sauce, sauteed chard  
and coffee powder

**Reale di manzo** altoatesino ..... € 30.00

brasato al Teroldego con scalogno glassato e  
salsa alle erbe alpine

**Südtiroler Rinderschmorbraten**

in Teroldego-Weinsauce mit glasierten Schalotten  
und Alpenkräutercreme

**South Tyrolean braised beef**

in Teroldego wine sauce, served with glazed  
shallots and alpine herb cream

**PIATTO TIPICO  
LOKALE SPEZIALITÄT  
LOCAL SPECIALTY**



**Costine di maiale altoatesino** ..... € 25.00

affumicate al cirmolo con insalata  
di cappuccio rosso e jus al rosmarino

**Südtiroler Schweinerippchen**

geräuchert mit Zirbelholz und serviert  
mit Rotkohlsalat und Rosmarin-Sauce

**South Tyrolean pork ribs**

smoked with mountain pine and served  
with red cabbage salad and rosemary sauce



# DOLCE DEL GIORNO

## NACHTISCH DES TAGES DESSERT OF THE DAY

**Pavlova** ..... € 9.00

con crema chantilly alla nocciola,  
scaglie di gianduia e frutta di stagione

**Pavlova**

mit Haselnuss-Creme,  
Gianduia-Flocken und Saisons-Obst

**Pavlova**

with hazelnut Chantilly cream,  
gianduia shavings and seasonal fruit

**Kaiserschmarren (frittata dolce)** ..... € 10.00

con marmellata di mirtilli rossi e purea di mela

**Kaiserschmarren**

mit Preiselbeerkonfitüre und Apfelmus

**Kaiserschmarren (sweet omelette)**

with cranberry jam and apple purée



# PER BAMBINI

## FÜR KINDER FOR KIDS

**Pasta al sugo di pomodoro** ..... € 10.00

**Nudeln mit Tomatensauce**

**Pasta with tomato sauce**

**Pasta al ragù** ..... € 12.50

di manzo biologico altoatesino

**Pasta mit Bolognese Sauce**

vom Südtiroler Bio-Rind

**Pasta Bolognese**

with organic South Tyrolean beef ragù

**Cotoletta di pollo alla milanese** ..... € 17.00

con patate al forno

**Hühnerschnitzel nach Wiener Art**

mit gebackenen Kartoffeln

**Breaded chicken escalope**

with oven-baked potatoes

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

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