

ANTIPASTI



VORSPEISEN APPETIZERS

Tagliere Ruances..... € 19.50

peck, salame, prosciutto contadino,
salsiccia affumicata, assaggi di formaggi del nostro
maso, chutney fatti in casa

Ruances-Teller Speck, Salami, Bauernschinken,
Kaminwurst, Bauernkäse, hausgemachte Chutneys

Ruances platter Speck, salami, farmer's ham, smoked
sausage, our farm cheese, homemade chutneys

Selezione di formaggi..... € 17.00

degustazione dei nostri formaggi del nostro maso
con chutney fatti in casa

Käseauswahl von unserem Bauernhof

Verkostung unserer Käsesorten
mit hausgemachte Chutneys

Selection of our farm cheeses

tasting of our cheeses with homemade chutneys

Insalata di radicchio di Treviso..... € 18.00

con pere cotte al vino rosso, nostro formaggio alla
crosta fiorita Rü Blanch e dressing all'aceto balsamico

Treviso-Radicchio-Salat

mit mit Birnen gekocht in Rotwein, hofeigenem
Weißschimmelkäse Rü Blanch und
Balsamico-Dressing

Treviso radicchio salad

with pears cooked in red wine, homemade Rü
Blanch bloomy rind cheese, and balsamic
vinegar dressing

FONDUTA



FONDUE



Fonduta di formaggio del nostro maso.... € 25.00/Pers.

con crostini di pane e patate

Fondue vom hofeigenen Käse

mit Brotcroutons und Kartoffeln

Our farm cheese Fondue

with bread croutons and potatoes

Piatto di contorni extra per la fonduta..... € 10.00/Pers.

verdura mista, funghi champignon, cetriolini e salumi

Teller mit zusätzlichen Beilagen zum Fondue:

gemischtes Gemüse, Champignons,
eingelegte Gurken und Wurstwaren

Extra side dish for the fondue:

mixed vegetables, mushrooms, pickled cucumbers
and cold cuts

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

PRIMI PIATTI

WARME VORSPEISEN FIRST COURSE

Vellutata di zucca € 14.00

con crema allo yogurt del nostro maso,
chips di patata viola e semi di zucca tostati

Kürbiscremesuppe mit hofeigenem Joghurt,
lila Kartoffelchips und gerösteten Kürbiskernen

Creamy pumpkin soup

with homemade yogurt, purple potato chips and
toasted pumpkin seeds

Orzotto mantecato al formaggio € 17.00

erborinato Müfa con castagne glassate al pinot nero,
crumble allo speck e miele di rododendro

Orzotto (Gerste) mit hofeigenem Müfa-
Blauschimmelkäse, mit Blauburgunder glasierten
Kastanien, Speckstreusel und Rhododendronhonig

Orzotto (barley) with homemade Müfa blue
cheese, chestnuts glazed with Pinot Noir,
speck crumble and rhododendron honey

Tagliatelle al caffè € 20.00

con ragù d'anatra, crema di ricotta fatta in casa alle
erbe di montagna e scaglie di cioccolato fondente

Kaffee-Tagliatelle (Bandnudeln)

mit Entenragout, hausgemachter Ricottacreme
mit Bergkräutern und Zartbitterschokoladenraspeln

Coffee tagliatelle

with duck ragù, homemade ricotta cream
with mountain herbs and dark chocolate shavings

PIATTO TIPICO LOCALE SPEZIALITÄT LOCAL SPECIALTY



Tris di canederli (rapa rossa, spinaci e speck) € 16.00

con speck croccante, fonduta al formaggio del maso
e insalata di cappuccio bianco

Knödeltris (rote Beete, Spinat und Speck)

mit knusprigem Speck, hofeigenem Käsefondue
und Krautsalat

Bread dumpling trio (beetroot, spinach and speck)

with crispy speck, our farm cheese fondue
and coleslaw

SECONDI PIATTI

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSE

Carré di cervo in due consistenze € 30.00

con salsa ai frutti di bosco e patate viola baby
al timo su vellutata di pastinaca e rafano

Hirschkarree nach zwei Arten

mit Beerensauce und lila Kartoffeln

mit Thymian auf Pastinaken-Meerrettich-Cremee

Venison rack cooked in two ways

with with berry sauce and baby purple potatoes

with thyme on parsnip and horseradish cream

Filetto di trota salmonata gigante dell'Alto Adige € 28.00

in crosta di sale e zenzero con patate mascè

allo zafferano, salsa olandese fredda e

insalata di cappuccio rosso

Südtiroler Riesen-Lachsforellenfilet

in einer Salz-Ingwer-Kruste mit Safran-Kartoffel-
püree, kalter Sauce Hollandaise und Rotkohlsalate

Pork shank glazed with fir honey and dark beer

with hay-smoked potato fondue, Borettane onions
and juniper jus

PIATTO TIPICO *(rivisitato)*

LOKALE SPEZIALITÄT *(überarbeitet)*

LOCAL SPECIALTY *(revisited)*

Stinco di maiale “Coté croccante” € 25.00

laccato al miele d'abete e birra scura con fonduta di
patate affumicate al fieno, cipolline borettane e jus al
ginepro.

Schweinshaxe glasiert mit Tannenhonig und
dunklem Bier, mit Heu-geräuchertem Kartoffel-
fondue, Borettane-Zwiebeln und Wacholderjuse

South Tyrolean pork ribs

with BBQ sauce and smoked potato cream



DOLCE DEL GIORNO

NACHTISCH DES TAGES DESSERT OF THE DAY

Mousse di robiola fatta in casa € 9.00

con panna aromatizzata al miele e coulis
ai frutti di bosco

Mousse aus hausgemachtem Frischkäse
mit Honigcreme und Beerencoulis

Homemade robiola mousse
with honey-flavoured cream and berry coulis

Creme brûlé all'arancia € 9.00

con noci sabbiate e gelato alla zucca

Orangen-Crème-Brûlée
mit gebrannten Walnüssen und Kürbiseis

Orange creme brûlé
with sugared walnuts and pumpkin ice cream



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.