

ANTIPASTI



VORSPEISEN

APPETIZERS

Tagliere Ruances..... € 19.50

Speck, 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

Misticanza invernale..... € 16.00

con cavolo cappuccio viola e mela verde,
semi di zucca tostati, salsa allo yogurt fatti in casa
e pepe rosa

Gemischter Winter-Salat

mit Rotkohl, grünem Apfel, gerösteten
Kürbiskernen, Sauce aus hausgemachtem
Jogurt und rosa Pfeffer

Mixed winter salad

with purple cabbage, green apple,
toasted pumpkin seeds, homemade yogurt sauce
and pink pepper

Millefoglie di patate di montagna..... € 18.00

con formaggio Rosié del nostro maso,
chips di speck e noci

Bergkartoffel-Millefeuille

mit hofeigenem Rotschmierkäse,
Speckchips und Walnüssen

Mountain potato millefeuille

with homemade Rosié cheese,
speck chips and walnuts

Carpaccio di manzo biologico altoatesino..... € 22.00

con ricotta del maso affumicata al fieno, germogli
freschi, chips di pane integrale e coulis ai frutti
di bosco

Südtiroler Bio-Rindercarpaccio

mit heugerräuchertem Bauernricotta, frischen
Sprossen, Vollkornbrotchips und Beerencoulis

Organic South Tyrolean beef carpaccio

with hay-smoked farm ricotta, fresh sprouts,
wholemeal bread chips and berry coulis

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

PRIMI PIATTI

WARMER VORSPEISEN FIRST COURSE

Vellutata di porri e patate € 14.00

con salsa agli champignon, cipolla crispy e olio al timo

Cremige Lauch-Kartoffel-Suppe mit Pilzsauce, knusprigen Zwiebeln und Thymianöl

Creamy leek and potato soup with mushroom sauce, crispy onion and thyme oil

Risotto allo zafferano altoatesino € 22.00

con crema di midollo, guanciale croccante e aglio nero

Südtiroler Safranrisotto mit Markcreme, knusprigem Speck und schwarzem Knoblauch

South Tyrolean saffron risotto with marrow cream, crispy bacon and black garlic

Gnocchi di zucca altoatesina € 20.00

al ragù bianco di coniglio con amarena sbriciolata, miele all'arancia e caciotta alle erbe del nostro maso

Südtiroler Kürbisgnocchi mit weißem Kaninchenragout, zerbröselten Schwarzkirschen, Orangenhonig und hofeigenem Kräuterkäse

South Tyrolean pumpkin gnocchi with white rabbit ragù, crumbled black cherry, orange honey and our farm

PIATTO TIPICO LOCALE SPEZIALITÄT LOCAL SPECIALTY



Cajincí (mezzelune) € 18.00

ripieni di ricotta del nostro maso e spinaci con crema al formaggio di nostra produzione, burro fuso ed erba cipollina

SSchlutzkrapfen gefüllt mit unserem Bauernricotta und Spinat auf hofeigener Käsecreme, brauner Butter und Schnittlauch

Cajincí (rustic ravioli) filled with our farm ricotta and spinach with homemade cheese cream, brown butter and chives

SECONDI PIATTI

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSE

Duo d'agnello altoatesino € 32.00

(spalla al lardo e carré scottadito) con purea di topinambur, julienne di carote sauté, demi-glacé al timo e gel di mela

Duett vom Südtiroler Lamm (Schulter mit Schmalz und gebratener Lammkarree) mit Topinamburpüree, sautierten Julienne-Karotten, Thymian-Demi-Glace und Apfelgelee

Lamb duo (shoulder with lard and grilled rack of lamb) with Jerusalem artichoke purée, sautéed carrot julienne, thyme demi-glacé and apple jelly

Rollè di pollo biologico del maso Öbersthof (Veltur) .. € 26.00

bardato allo speck e ripieno di zucca su crema di patata dolce affumicata e cavolfiori colorati al burro e vaniglia

Roulade aus Bio-Hühnerfleisch vom Öbersthof (Felthurns) mit Speckmantel und Kürbisfüllung auf geräucherter Süßkartoffelcreme und bunter Blumenkohl mit Butter und Vanille

Roll of organic chicken from the Öbersthof farm (Felthurns) wrapped in speck and stuffed with pumpkin on smoked sweet potato cream and coloured cauliflower with butter and vanilla

PIATTO TIPICO

LOKALE SPEZIALITÄT

LOCAL SPECIALTY

Gulasch di manzo bio altoatesino € 25.00

brasato con cipolle rosse caramellate, polenta di Storo grigliata e patate rosse di montagna all'aglio e rosmarino

Geschmortes Südtiroler Bio-Rindergulasch mit karamellisierten roten Zwiebeln, gegrillter Storo-Polenta und roten Bergkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin

Braised organic South Tyrolean beef goulash with caramelized red onions, grilled Storo polenta, and mountain red potatoes with garlic and rosemary



DOLCE DEL GIORNO

NACHTISCH DES TAGES DESSERT OF THE DAY

Mont blanc € 9.00

con chantilly allo yogurt del maso
e crema di castagne

Mont Blanc

mit Bauernjoghurt-Chantilly und Kastaniencreme

Mont Blanc

with farm yogurt chantilly and chestnut cream

Canederli alla ricotta del maso € 10.00

ripieni di gianduia con salsa ai frutti di bosco
e gelato alla vaniglia

Süße Bauerntopfen-Knödel

mit Nougatfüllung, Beerensauce und Vanilleeis

Farm ricotta balls

with gianduja filling, berry sauce
and vanilla 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.