

— 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

Tartare di manzo biologico altoatesino € 22.00

con ricotta affumicata del nostro maso, pan brioche
tostato e coulis ai frutti di bosco

Südtiroler Bio-Rindertartar

mit geräuchertem Bauernricotta,
geröstetem Briochebrot und Beerencoulis

Organic South Tyrolean beef tartare

with smoked farm ricotta, toasted brioche bread
and berry coulis

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

PRIMI PIATTI

WARME 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 dolomitico € 22.00

con crema di midollo, guanciale e aglio nero

Dolomiten Safranrisotto mit Markcreme, Speck und schwarzem Knoblauch

Dolomites saffron risotto with marrow cream, 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 € 36.00

(spalla al lardo e carré scottadito) con purea di topinambur e demi-glace al ginepro

Duett vom Lamm (Schulter mit Schmalz und gebratener Lammkarree) mit Topinamburpüree, und Wacholder Demi-Glace

Lamb duo (shoulder with lard and grilled rack of lamb) with Jerusalem artichoke purée and juniper demi-glace

Rollè di pollo biologico del maso Obersthof (Velturno) .. € 28.00

bardato allo speck e ripieno di zucca su crema di patata dolce affumicata e jus di pollo al timo

Roulade aus Bio-Hühnerfleisch vom Obersthof (Felthurns) mit Speckmantel und Kürbisfüllung auf geräucherter Süßkartoffelcreme und Tymian-Hühner-Jus

Roll of organic chicken from the Obersthof farm (Felthurns) wrapped in speck and stuffed with pumpkin on smoked sweet potato cream and thyme chicken jus

PIATTO TIPICO LOKALE SPEZIALITÄT LOCAL SPECIALTY

Gulasch di manzo bio altoatesino € 26.00

brasato al Lagrein con polenta grigliata e fonduta di formaggio del maso

Südtiroler Bio-Rindergulasch
geschmort im Lagrein Wein mit gegrillter Polenta und Hofkäsefondue

Organic South Tyrolean beef goulash
braised in Lagrein wine with grilled polenta and farm cheese fondue



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.