

Kalte Vorspeisen / Antipasti



Praline vom Ziegenkäse in Kastanien gewälzt auf herbstlichen Zupfsalaten und Granatapfel

Pralina di castagne e formaggio di capra con insalata autunnale e mela grano

9,50 €

Hausgeräucherte Saibling auf Nonsberger Radicchioherzen mit Meerrettichterrinen

Salmerino affumicato in casa su radicchio della Val di Non

con terrina di rafano

14,50 €



Mohrens Beef Tartar mit kaltgepressten Olivenöl mariniert an Burrata mit getoasteten Kastanien – Brot

Mohrens beef tartar marinato all'olio d'oliva con burrata e pane brioche alle castagne

15,50 €

Suppen / Minestre

Rindskraftbrühe vom Tafelspitz mit Frittaten

Consommé di manzo con frittatina alle erbe

5,00 €

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kürbiskernen und Amaretto Streusel

Crema di zucca con semi di zucca caramellate e

6,00 €



Kastanienschaumsüppchen mit Schwarzbrotcroutons

Crema di castagne e crostini di pane nero

6,50 €

Warme Vorspeisen

Primi piatti

**Hausgemachte Kastanien – Schlutzer gefüllt mit Lauch und Frischkäse
auf Kürbiscrème mit geriebener Räucherricotta**



Mezzelune di castagne ripiene di porri e ricotta su crema di zucca e ricotta affumicata

12,00 / 15,00 €

Spinatknödel auf Almkäsesauce und Kresse

Canederli di spinaci su fonduta di formaggio di malga e crescione

9,50 / 12,00 €

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in feiner Pfifferlingrahmsauce

Gnocchi di patate fatti in casa in salsa ai finferli freschi

11,50 / 14,00 €

Hausgemachte Kastanien – Tagliatelle mit feinem Hirschragout,

Preiselbeeren und Kastanienstreusel

Tagliatelle alle castagne con ragù di cervo, mirtilli rossi e granella di castagne

11,50 / 14,00 €



Salate

Insalate

Großer Blattsalat als Vorspeise / <i>Insalata verde come antipasto</i>	6,50 €
Gemischter Salat / <i>Insalata mista</i>	6,50 €
Tomatensalat mit Zwiebeln / <i>Insalata di pomodoro con cipolla</i>	6,00 €

Hauptgerichte / Piatti principali

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren

Cotoletta di maiale alla milanese con patate saltate e mirtilli rossi

15,50€

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom Rind mit Röstkartoffeln

Cipollata d' entrecôte di manzo con patate saltate

23,50 €

In Lagrein geschmorte Kalbswangen auf Kräuterrisotto

Guancette di vitello brasate la Lagrein su risotto di erbe

23,50 €

Perlhuhnbrust in Olivensalsa auf gedünsteten Wirsing mit Ofenkartoffeln

Petto di faraona in salsa alle olive su verza e patate al forno

19,50 €



Medaillons vom Hirsch mit Blaukraut, Preiselbeerbirne und Kastanien – Spätzle

Medaglioni di cervo con cavolo rosso e Spätzle di castagne

27,00 €

Fisch /Pesce

Gebratener Wolfsbarsch nach mediterraner Art

mit Datterino - Tomaten, Kapern und Oliven an Kartoffelscheiben

Filetto di branzino alla mediterranea con pomodori, capperi e olive e patate

21,00 €

Dessert /Dolce

Vanilleeis mit Espresso

Affogato

4,50 €

Kastanien – Topfentörtchen mit Quittenkompott und Kastanieneis

Tortino di ricotta e castagne con composta di mele cotogne e gelato alle castagne

9,00 €

Mousse von der Kastanie auf Kakispiegel

Mousse di castagne con dadini e salsa di cacchi

8,50 €

Gebrannte Creme brûlée von der Edelkastanie

mit Zwergorangenragout und hausgemachtes Kakieis

Crema caramellata alle castagne con ragù di cumquat e gelato di cacchi

8,50 €

Variation von der Tisner Edelkastanie

Variazione alle castagne di Tesimo

12,00 €



Kastanientiramisu

Tiramisu di castagne

6,00 €

Zitronensorbet mit Wodka

Sorbetto al limone con Vodka

6,00 €

Apfelstrudel mit Sahne

Strudel di mele con panna

4,50 €