

Kalte Vorspeisen /Antipasti

Praline vom Ziegenkäse in Kräuter gewälzt an Zupfsalat und Granatapfel

Pralina di formaggio fresco di caprino in un mantello di erbe
con insalatina e mela grano

9,50 €

Hausgeräuchertes Saiblingsfilet aus dem Passaiertal

mit Meerrettich - Terrine

Salmerino affumicato della Val Passiria in casa con terrina di
rafano

15,00 €



Mohrens Beef Tartar mit kaltgepresstem Olivenöl mariniert

an Burrata mit getoasteten Kastanien – Brot

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

15,00 €

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



6,50 €

Kastanien - Cremesuppe 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 Kürbiscreme mit geriebener Räucherricotta**
Mezzelune di castagne ripiene di porri e ricotta su crema di zucca
e ricotta affumicata
13,50 / 16,50 €

Pressknödel auf Krautsalat und gerösteten Speck
Canederli pressati con insalata di crauti e Speck arrosto
12,00 / 15,00 €

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Datterino –
Tomaten, Taggiasca Oliven,
Büffelmozzarella und Basilikum**
Gnocchi di patate fatti in casa con pomodoro datterino, olive
taggiasche, bufala e basilico
11,00/ 14,00 €



**Hausgemachte Kastanien – Tagliatelle mit feinem
Hirschragout,
Preiselbeeren und Kastanienstreusel**
Tagliatelle alle castagne con ragù di cervo, mirtilli rossi e granella
di castagne
13,50 / 16,50 €

**Cremiger Risotto mit Radicchio vom Deutschnonsberg
und Gorgonzola**
Risotto con radicchio della Val di Non e gorgonzola
11,00 / 14,00 €

Salate / Insalate

**Großer Blattsalat als Vorspeise / Insalata verde come
antipasto** 6,50 €

Gemischter Salat / Insalata mista

6,50

€

Tomatensalat mit Zwiebeln / Insalata di pomodoro con cipolla

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 mit Kastanien – Selleriepüree und Schmorgemüse

Guancette di vitello brasate la Lagrein con puree di sedano rapa e castagne e primizie di verdure



23,50 €

Glasierte Entenbrust mit karamellisierten Kastanien, Blaukraut und Kürbis - Röstinchen

Petto d'anatra con castagne caramellate cavolo rosso e patate rösti di patate e zucca



21,50 €

Medaillons vom Hirsch mit Blaukraut, Preiselbeerbirne und Kastanien – Spätzle

Medaglioni di cervo con cavolo rosso e Spätzle di castagne

28,00 €

**Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit
Kartoffelröster und Zucchini**

Filetto d'agnello con patate saltate e zucchini alla griglia
25,00 €

**Kalbsleber nach Venezianischer Art mit
gedünstetem Reis**

Fegato di vitello alla veneziana con riso pilaf
19,50 €

**Gebratener Wolfsbarsch mit Datterino - Tomaten
und Oliven an Kartoffelscheiben**

Filetto di branzino alla mediterranea con pomodori, capperi e
olive e patate
21,50 €

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 hausgemachtes Birneneis**

Crema caramellata alle castagne con gelato alle pere
8,50 €



Variation von der Tisner Edelkastanie

Variatione alle castagne di Tesimo

12,00 €



Kastanientiramisu

Tiramisu di castagne

6,50 €

Zitronensorbet mit Wodka

Sorbetto al limone con Vodka

6,00 €

Apfelstrudel mit Sahne

Strudel di mele con panna

4,50 €