



Speisekarte · Carta · Menu



stube

Kalte Vorspeisen · Antipasti · Hors d'oeuvres

Frischer Salatteller Chicorée Wachtelei Senfvinaigrette	Euro 15,00	„Adler“ Carpaccio Basilikum Parmakäse Balsamicovinaigrette	Euro 16,00
Piatto di insalata del nostro orto cicoria uovo di quaglia vinaigrette di senape	SNJU	Carpaccio „Adler“ basilico parmigiano vinaigrette all'aceto balsamico	L
Salad plate from our garden chicory quail egg mustard vinaigrette		Carpaccio „Adler“ basil parma cheese balsamic vinaigrette	
Zucchini-Salat mariniert Kohlrabimousse	Euro 15,00	Hausmariniertes Forellenfilet Tapiokachip Wasabi-Mayonnaise	Euro 16,00
Insalata di zucchini marinate mousse di cavolo rapa	L	Filetto di trota marinato in casa chip di tapioca mayonnaise al wasabi	PIJU
Marinated courgettes salad kohlrabi mousse		Home-marinated trout fillet tapioca chip wasabi mayonnaise	
Gefüllte Tomate Gurkenöl Burrataschaum	Euro 15,00	Tartar vom Rind Butter Toastbrot (am Tisch zubereitet)	Euro 26,00
Pomodoro ripieno olio al cetriolo schiuma di burrata	L	Tartare di manzo burro pane tostato (preparato al tavolo)	G
Filled tomato cucumber oil burrata foam		Beef tartare butter toast (prepared at the table)	

Suppen & warme Vorspeisen · Minestre & Primi piatti · Soups & hot appetizers

Radieschenschaumsuppe Petersilienöl Chips	Euro 10,00	„Conchiglie“ Carbonara vom Seefisch	Euro 18,00
Schiuma di ravanelli olio al prezzemolo chips	LIG	„Conchiglie“ Carbonara di pesce di lago	GJU
Cream of radish soup parsley oil chips		„Conchiglie“ lake fish carbonara	
Schlutzkrapfen braune Butter Parmesankäse	Euro 18,00	Spaghetti Bottarga schwarzer Knoblauch	Euro 18,00
„Schlutzkrapfen“ burro fuso parmigiano	GILJU	Spaghetti bottarga aglio nero	G
„Schlutzkrapfen“ browned butter parmesan cheese		Spaghetti bottarga black garlic	
Tagliatelle grün-gelb-rotes Tomaten-Concassé Tomatenkonfit Basilikumöl	Euro 18,00	Lauchrisotto Topinamburchip Parmaespuma 20min	Euro 18,00
Tagliatelle concassé di pomodoro verde-giallo-rosso marmellata di pomodoro olio al basilico	GJU	Risotto al porro chip di topinambur espuma al parma 20min	L
Tagliatelle green-yellow-red tomato concassé tomato confit basil oil		Leek risotto jerusalem artichoke chips parma foam 20min	
Kartoffelteig-Maultaschen Kuhfrischkäse Frühlingszwiebel	Euro 18,00		
„Maultaschen“ di patate formaggio fresco di mucca cipollotto	GILJU		
Potato „Maultaschen“ fresh cow's milk cheese spring onion			

Hauptspeisen · Secondi piatti · Main courses

„Tagliata“ vom Bio Huhn Kräutercrumble Paprika	Euro 26,00	Steak vom Gsieser Ochse (Metzgerei Weissteiner) Gemüseratatouille eingelegte Senfkörner	Euro 28,00
Tagliata di pollo biologico crumble alle erbe paprika	LIGJU	Steak di bue della Valle die Casies (Metzgerei Weissteiner) ratatouille di verdure semi di senape sottaceto	SN
„Tagliata“ from organic chicken herb crumble paprika		Ox steak from the Gsieser Valley (Metzgerei Weissteiner) vegetable ratatouille pickled mustard seeds	
Steak von der Hirschhüfte Selleriepüree Blaukraut Kirschsauce	Euro 32,00	Kalbs-Saltimbocca Petersilienpüree	Euro 28,00
Steak di coscia di cervo purè di sedano cavolo rosso salsa alle ciliege	LJSE	Saltimbocca di vitello purée al prezzemolo	G
Venison haunch steak celery puree red cabbage cherry sauce		Veal saltimbocca parsley purée	
Kalbsleber Schalottensauce Kartoffelgratin	Euro 26,00	Iberico-Wange Rosmarinsauce Kartoffelcreme Zuckerschoten	Euro 26,00
Fegato di vitello salsa alla scalogno gratin di patate	LIG	Guancia d'Iberico salsa al rosmarino crema di patate taccole	G
Veal liver shallot sauce gratinated potatoes		Iberico cheek rosemary sauce potato cream sugar snaps	
Käsepressknödel Krautsalat	Euro 20,00	Flansteak Spinat Miso „Puschtra“-Kartoffel	Euro 26,00
Canderli di formaggio pressati insalata di cappucci	LIGJU	Flansteak spinaci miso patate pusteresi	G
Cheese dumplings cabbage salad		Flan steak spinach miso potatoes from the Puster Valley	

Steuern und Bedienung inbegriffen Tasse e servizio sono compresi VAT and services included Gedeck und Brot - Coperto e pane - Cover charge: Euro 2,50
Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen mit.
Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al cameriere al momento dell'ordinazione.
If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering.