



Speisekarte · Carta · Menu



stube

Kalte Vorspeisen · Antipasti · Hors d'oeuvres

Frischer Salatteller | lauwarmer Chicorée |
Schwarzbeeren | Dinkelcracker | Senfvinaigrette

Euro 14,00

G

Piatto di insalata del nostro orto | cicoria tiepida | mirtilli neri |
cracker di farro | vinaigrette di senape

Fresh salad plate from our garden | tepid chicory | blueberries |
spelt cracker | mustard vinaigrette

Marinierte Zucchini-Salat | Blumenkohlmousse

Euro 15,00

L

Insalata di zucchine marinate | mousse di cavolfiore

Marinated courgettes salad | cauliflower mousse

Regioweizenkornsalat (von der Meraner Mühle) |

Euro 14,00

LIG

Schafkäse | Bärlauchpesto

Insalata di grano (del Molino Merano) | formaggio di pecora |

pesto all'aglio orsino

Wheat salad (from the local mill „Molino Merano“) | sheep's cheese |
wild garlic pesto

„Adler“ Carpaccio | Basilikum | Parmesankäse |
Balsamicovinaigrette

Euro 15,00

L

Carpaccio „Adler“ | basilico | parmigiano |
vinaigrette all'aceto balsamico

Carpaccio „Adler“ | basil | parmesan | balsamic vinaigrette

Hausmariniertes Forellenfilet | Tapiokachip |

Euro 15,00

PIU

Holunder-Kren-Mayonnaise

Filetto di trota marinato in casa | chip di tapioca |

mayonnaise al sambuco e rafano

Home-marinated trout fillet | tapioca chip |

elderflower-horseradish mayonnaise

Rindstartar | Butter | Toastbrot (am Tisch zubereitet)

Euro 26,00

Tartare di manzo | burro | pane tostato (preparato al tavolo)

Beef tartare | butter | toast (prepared at the table)

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

Radieschenschaumsuppe | Petersilien Öl | Dinkel-Chips

Euro 9,00

L

Schiuma di ravanelli | olio di prezzemolo | chips di farro

Cream of radish soup | parsley oil | spelt chips

Hanfbandnudeln | Lauch | Graukäse |

Euro 14,00

GILJU

Schüttelbrotcrumble

Tagliatelle di canapa | porro | formaggio grigio |

crumble di „Schüttelbrot“

Hemp „tagliatelle“ noodles | leek | local cheese | „Schüttelbrot“

crumble

Schlutzkrapfen | braune Butter | Parmesankäse

Euro 15,00

GILJU

„Schlutzkrapfen“ | burro fuso | parmigiano

„Schlutzkrapfen“ | browned butter | parmesan cheese

Bärlauch-Pappardelle | Rehragout | Wacholderschaum

Euro 14,00

GJU

Pappardelle di aglio orsino | ragout di capriolo |

schiuma di ginepro

Wild garlic „pappardelle“ | venison ragout | juniper foam

Brennesselrose | Pilze | Lauch | Schnittlauchsauce

Euro 14,00

LIG

Rosa d'ortica | funghi | porro | salsa di erba cipollina

Nettle rose | mushrooms | leek | chives sauce

Hühner Consommé | Kräuterpraline

Euro 9,00

GIUSE

Consommé di gallina | pralina alle erbe

Chicken consommé | herb dumpling

Zweierlei Ravioli | Kartoffel | Trüffelöl

Euro 14,00

GJU

Ravioli bicolore | patate | olio di tartufo

Two-coloured ravioli | potatoes | truffle oil

Kräuterrisotto | Lagreinkäse -Schaum 20min

Euro 14,00

L

Risotto alle erbe | schiuma di formaggio lagrein 20min

Herb risotto | Lagrein-cheese foam 20min

Hausgemachte Kartoffelnocken | Ackerlingpilze |

Euro 14,00

GILJU

Kirschtomaten | Zitrone

Gnocchi di patate fatti in casa | pioppini | pomodorini

cilieginio | limone

Homemade potato gnocchi | field mushrooms | cherry

tomatoes | lemon

Kartoffelteig-Maultaschen | grüner Spargel

Euro 15,00

GILJU

„Maultaschen“ di patate | asparago verde

Potato „Maultaschen“ | green asparagus

Hauptspeisen · Secondi piatti · Main courses

Steak vom Milchkalb in Kräuterkruste | Karottenpüree

Euro 28,00

LIG

Steak di vitello da latte in crosta di erbe | purè di carote

Veal steak with herb-crust | carrot puree

Hirschlende | Selleriepüree | Kirschsauce

Euro 32,00

LISE

Lombo di cervo | purè di sedano | salsa alle ciliege

Venison tenderloin | celery puree | cherry sauce

Kalbsleber | Schalottensauce | Kartoffelgratin

Euro 24,00

LIG

Fegato di vitello | salsa alla scalogno | gratin di patate

Veal liver | shallot sauce | gratinated potatoes

Millefoglie | Pleurotus Pilze | Kartoffel |

Euro 18,00

Rote Beete Kaviar

Millefoglie | cardoncelli | patate | barbabietola caviale

Millefeuille | cardoncelli mushrooms | potatoes | beetroot caviar

Sprinzen-Tagliata | Parmesan | Kartoffelwürfel

Euro 26,00

L

„Sprinzen“ tagliata | parmigiano | dadi di patate

„Sprinzen“ tagliata | parmesan | potato cubes

Lammlende | Gemüserose | Erbsencreme

Euro 28,00

L

Lonza d'agnello | rosa di verdure | crema di piselli

Lamb loin | vegetable rose | creamy peas

Iberico-Wange | Rosmarinsauce | Kartoffelcreme |

Euro 25,00

L

Zuckerschoten

Guancia d'Iberico | salsa al rosmarino | crema di patate | taccole

Iberico cheek | rosemary sauce | potato cream | sugar snaps

Flansteak | Sojabohnen | Miso | „Puschtra“-Kartoffel

Euro 25,00

LIS

Flansteak | faggiolini di soia | miso | patate pusteresi

Flan steak | soy beans | miso | potatoes from the Puster Valley

* Sommerfrische im Südtiroler Gasthaus | Frescaestate nella Locanda Sudtirolese | Fresh summer in the South Tyrolean Locanda

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.