

KALTE VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuscheln Topinambur-Panna cotta – Kürbis – schwarzer Trüffel	16,00 Euro
Carpaccio vom Piemonteser Rind Burrata – Sardelle “Cantabrico” – Herbstsalat	15,00 Euro
Sashimi vom Lachs Honig-Senfsauce – Crème fraîche – Feldsalat Gemüsechips	15,50 Euro

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Speckknödel oder Schnittlauchfrittaten	8,50 Euro
Kürbiscremesuppe Frischkäse – Amaretto	9,00 Euro

WARME VORSPEISEN

Unser Klassiker „Spaghettini Oberwirt“ Parma Schinken – frische Tomaten – Sahne Knoblauch – Peperoncino	13,00 Euro
Ochsenschwanztortelloni Sellerie – schwarzer Trüffel	15,00 Euro
Carnaroli Risotto „Motta“ Aldeiner Kräuterseitlinge – sautierte Garnelen	16,00 Euro

HAUPTGERICHTE

Lammkarree rosa gebraten Thymianbutter – Gemüsetartar Kartoffelpüree – schwarzer Knoblauch	26,00 Euro
Black Angus Rinderfilet Trüffelkruste – Schwarzwurzelpüree – grüne Bohnen	32,00 Euro
Kalbsfilet geschmorte Artischocken – Ofentomaten Süßkartoffelpüree	28,00 Euro
Gekochter Rindstafelspitz Wurzelgemüse – Rindermark – Salzkartoffeln Salsa Verde	24,00 Euro
Hirschrückensteak karamellierte Kastanien – Apfelrotkraut Semmelknödel	30,00 Euro
Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken Preiselbeeren – Petersilienkartoffeln gemischter Salat	21,00 Euro
Beefsteak Tartar am Tisch zubereitet	27,00 Euro
Seezunge in Butter gebraten Kapern – Zitrone – Salzkartoffeln – gemischter Salat	26,00 Euro
Gebratenes Gebirgssaiblingsfilet Kartoffel-Gemüsegröstl – Rieslingsauce	24,00 Euro

Im Normalfall verarbeiten wir ausschließlich frische Produkte.
Nur bei Bedarf verwenden wir Tiefkühlprodukte.

DESSERTS & KÄSE

Dessertvariation „Oberwirt“ 12,50 Euro

dazu empfehlen wir Ihnen 1 Glas Gewürztraminer Spätlese Roen

K. G. Tramin 2017

8,00 Euro

Passionsfrucht-Schokopraline

Mango

11,50 Euro

dazu empfehlen wir Ihnen 1 Glas Le Petit Manincor (Petit Manseng)

Tenuta Manincor 2013/15

9,50 Euro

Kastanien-Schokoladentörtchen

Apfelgel – Rumrosinen

11,50 Euro

dazu empfehlen wir Ihnen 1 Glas Ben Rye'

Pant. Donnafugata 2015/16

10,00 Euro

Unser Topfenschmarren

hausgemachte Marillenmarmelade – Vanilleeis

11,50 Euro

dazu empfehlen wir Ihnen 1 Glas Moscato d'Asti

Saracco Paolo 2018

5,50 Euro

Auswahl vom heimischen und internationalen Käse

Mostarda

13,00 Euro

dazu empfehlen wir Ihnen 1 Glas Torcolato

Maculan 2011/13

5,50 Euro

Der Genuss unserer Gäste liegt uns am Herzen. Deshalb bieten wir Ihnen Südtiroler Spezialitäten, vegetarische und vegane Gerichte, glutenfreie und laktosefreie Speisen. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal, das Ihnen bei der Auswahl Ihrer Speisen gerne behilflich ist.

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten:

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.