

ANTIPASTI

Capesante arrostate panna cotta di topinambur – zucca – tartufo nero	16,00 Euro
Carpaccio di manzo Piemontese burrata – acciuga “Cantabrico” – insalata autunnale	15,00 Euro
Sashimi di salmone salsa di miele e senape – creme fraîche lattughella – chips di verdure	15,50 Euro

MINESTRE

Consommé di manzo con canederli allo speck oppure con celestine all’erba cipollina	8,50 Euro
Crema di zucca formaggio fresco – amaretto	9,00 Euro

PRIMI PIATTI

Spaghettoni “Oberwirt” prosciutto di Parma – pomodori freschi – panna aglio – peperoncino	13,00 Euro
Tortelloni di coda di bue sedano – tartufo nero	15,00 Euro
Risotto Carnaroli “Motta” funghi cardoncelli – gamberi saltati	16,00 Euro

SECONDI PIATTI

Carré d'agnello burro al timo – tartara di verdure purea di patate – aglio nero	26,00 Euro
Filetto di manzo Black Angus crosta di tartufo – purea di scorzonera fagioli verdi	32,00 Euro
Filetto di vitello carciofi brasati – pomodori al forno purea di patate dolci	28,00 Euro
Bollito di manzo verdure di rapa – midollo di manzo – patate lesse salsa verde	24,00 Euro
Bistecca di sella di cervo castagne caramellate – cavolo rosso con mele canederlo	30,00 Euro
Cotoletta di sella di vitello nostrano alla milanese mirtilli rossi – patate al prezzemolo – insalata mista	21,00 Euro
Tartara di manzo preparato al tavolo	27,00 Euro
Sogliola arrostita in burro capperi – limone – patate lesse – insalata mista	26,00 Euro
Filetto di salmerino di montagna arrostito “Gröstl” di verdure e patate – salsa al Riesling	24,00 Euro

DOLCI & FORMAGGI

- Variazione “Oberwirt“ 12,50 Euro
*Vi consigliamo un bicchiere di Gewürztraminer Spätlese Roen
K. G. Tramin 2017
8,00 Euro*
- Pralina al cioccolato ripieno di frutto della passione
mango 11,50 Euro
*Vi consigliamo un bicchiere di Le Petit Manincor (Petit Manseng)
Tenuta Manincor 2013/15
9,50 Euro*
- Tortino al cioccolato e castagne
gel di mele – uvette al rum 11,50 Euro
*Vi consigliamo un bicchiere di Ben Rye’
Pant. Donnafugata 2015/16
10,00 Euro*
- “Schmarrn” di ricotta
confettura all’albicocca fatta in casa
gelato alla vaniglia 11,50 Euro
*Vi consigliamo un bicchiere di Moscato d’Asti
Saracco Paolo 2018
5,50 Euro*
- Selezione di formaggi nostrani e internazionali
mostarda 13,00 Euro
*Vi consigliamo un bicchiere di Torcolato
Maculan 2011/13
5,50 Euro*

Il gradimento dei nostri ospiti è importante per noi. Così offriamo dei tipici piatti altoatesini, vegetariani, vegani, senza glutine e senza lattosio. Rivolgetevi pure ai nostri camerieri che vi aiuteranno nella scelta delle Vostre pietanze.