

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo nostrano

pomodori al forno – burrata – pesto d'olive – basilico selvatico

18,00 €



Insalata di asparagi

uovo al forno – salsa al crescione – croccante di pane "vinschgerle"

16,00 €

Capesante

mango – panna cotta agli asparagi – fumé al curry

22,00 €

MINESTRE

Consommé di manzo

canederli allo speck

10,00 €



Crema di asparagi

involtino primaverile

12,00 €

PRIMI PIATTI

„Spaghetтини Oberwirt“

prosciutto di Parma – pomodori freschi – panna

aglio – peperoncino – parmigiano

16,00 €



Tortellini

ripieni di formaggio fresco – pomodori al forno – asparago verde – basilico

17,00 €

Risotto Acquerello

aglio orsino – gamberi saltati

19,00 €

SECONDI PIATTI

Sella d'agnello

impanatura alle erbe – verdure mediterranee – purea di patate

29,50 €

Filetto di manzo Black Angus

crosta di senape di Digione – sedano – baby-carota

39,00 €

Bollito di manzo

tuberi – midollo – patate lesse – salsa verde

28,00 €

Cotoletta di vitello nostrano alla milanese

mirtilli rossi – patate al prezzemolo – insalata mista

28,00 €

Tartara di manzo preparato al tavolo

pane tostato – burro

30,00 €

Sogliola arrostita nel burro

capperi – limone – patate lesse – insalata mista

34,00 €

– coperto incluso –

DOLCI E FORMAGGI

Variazione „Oberwirt“

16,00 €

Moscato d'Asti - Paolo Saracco

un bicchiere 6,00 €

Pralina di cioccolato

ripiena di frutto della passione – mango

14,00 €

Pipa - Franz Gojer

un bicchiere 7,50 €

„Schmarrn“ di ricotta

confettura all'albicocca fatta in casa – amarene – gelato alla vaniglia

14,00 €

Sweet Claire Riserva - Lieselehof

un bicchiere 13,00 €

Cioccolato Valrhona

croccante alle mandorle – lamponi

14,00 €

Moscato Rosa - Franz Haas

un bicchiere 8,40 €

Selezione di formaggi “Degust”

senape di fichi – mostarda di pere

16,00 €

Ben Rye' oder Rosenmuskateller

Pant. Donnafugata/Franz Haas

un bicchiere 8,50 €

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.

Le sostanze indicate possono provocare allergie o intolleranze:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutti a guscio, vale a dire mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolare per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, la preghiamo di informare il nostro personale al momento dell'ordine.

Normalmente utilizziamo solo prodotti freschi.
Usiamo solo prodotti surgelati quando è necessario.