ANTIPASTI

Carpaccio di manzo nostrano
valeriana | burrata | tartufo nero
18,00 €

Insalata di barbabietola
formaggio fresco | lamponi | balsamico | mandorle salate
16,00 €

Capesante
trio di quinoa | panna cotta al sedano | fumé d'astice
22,00 €

MINESTRE

Consommé di manzo
canederli allo speck
10,00 €

Crema di zucca e arance
burger al gorgonzola
12,00 €

PRIMI PIATTI

Tortelloni
ripieno di petto di manzo Wagyu | pure di sedano | tartufo nero
19,50 €

Risotto Acquerello
cardoncelli | pralina di formaggio fresco
18,00 €

Il classico „Spaghettini Oberwirt"
prosciutto di Parma | pomodori freschi | panna
aglio | peperoncino | Parmigiano
17,50 €

Il nostro sugo degli „Spaghettini Oberwirt" potete trovarlo anche nell'nostro Ladele.

SECONDI PIATTI

Costoletta d'agnello arrostito
crosta alle erbe selvatiche | verdure mediterranee | strudel di patate
31,00 €

Filetto di manzo Black Angus
salsa al vino porto | patate alle erbe | fagioli allo speck
39,00 €

Petto d´anatra Barbarie arrostita
salsa di arance e pepe | patate al sesamo | cavolo rosso con mele
33,00 €

Bollito di manzo
tuberi | midollo | patate lesse | salsa verde
29,00 €

Cotoletta di sella di vitello nostrano alla milanese
mirtilli rossi | patate al prezzemolo | insalata mista
28,50 €

Tartara di manzo preparata al tavolo
pane tostato | burro
31,00 €

Sogliola arrostita nel burro
capperi | limone | patate lesse | insalata mista
35,00 €

– coperto incluso –

DOLCI E FORMAGGI

Variazione „Oberwirt“
16,00 €
Gewürztraminer Spätlese Roen - K.G.Tramin
un bicchiere 7,50 €

Cioccolato-castagne
mele | uva sultanina al rum
14,50 €
Pipa - Franz Gojer
un bicchiere 7,50 €

Créme Brûlee alla vaniglia
gelato al fior di latte
14,00 €
Sweet Claire Riserva - Lieselehof
un bicchiere 13,00 €

„Schmarrn“ di ricotta
confettura all’albicocca fatta in casa | prugne arrostite | gelato alla vaniglia
14,00 €
Moscato d’Asti - Paolo Saracco
un bicchiere 6,00 €

Selezione di formaggi “Degust”
senape di fichi – mostarda di pere
16,00 €
Ben Rye’ oppure 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. RivolgiateVi 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 illinoiesis (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 distilati 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 calcolari per i prodotti cosí come proposti pronti al consumo o ricosituiti 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.
Indicazione dell'origine dei nostri ingredienti: UE e non UE