

KALTE VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuscheln Topinambur – schwarzer Trüffel – Crackers	16,00 Euro
Kalbsfilet Carpaccio Lardo – Artischocke – Rauke – Parmesan	15,00 Euro
Rote Beete Salat Frischkäse – Himbeere – krokantes Gewürzbrot	13,00 Euro

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Speckknödel oder Schnittlauchfrittaten	8,00 Euro
Kürbiscremesuppe Gorgonzola-Croissant – Kürbiskernöl	9,00 Euro

WARMER VORSPEISEN

Unser Klassiker „Spaghettini Oberwirt“ Parma Schinken – frische Tomaten – Sahne Knoblauch – Peperoncino	12,50 Euro
Almkäse-Tortelloni junger Blattspinat – schwarzer Trüffel	16,00 Euro
Carnaroli Risotto Rosmarin – Lardo – Schweinebauch	15,00 Euro

HAUPTGERICHTE

Lammkarree Thymianbutter – wilder Pfeffer Kartoffelpüree – Speckbohnen	25,00 Euro
Black Angus Rinderfilet Rotweinschalotten – Kräuterkartoffel – Romanesco	32,00 Euro
Zweierlei vom Kalb (Wangele und Filet) Selleriepüree – junge Karotten – Trüffelkartoffeln	28,00 Euro
Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken Preiselbeeren – Petersilienkartoffeln gemischter Salat	20,00 Euro
Beefsteak Tartar am Tisch zubereitet Vorspeise	18,00 Euro
Hauptspeise	25,00 Euro
Seezunge in Butter gebraten Kapern – Zitrone – Salzkartoffeln – gemischter Salat	26,00 Euro
Gebratener Alpensaibling Kartoffel-Gemüsegröstl – Rieslingsauce	23,00 Euro

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

DESSERTS

Dessertvariation „Oberwirt“ 12,00 Euro

*dazu empfehlen wir Ihnen 1 Glas Le Petit Manincor
7,50 Euro*

Kastanienmousse
Schokoladeflächen – Apfelmus – Rumrosinen 11,50 Euro

*dazu empfehlen wir Ihnen 1 Glas Pipa
6,50 Euro*

Valrhona-Schokolade Crème Brûlée
karamellisierte Makadamianuss – Vanilleeis 11,00 Euro

*dazu empfehlen wir Ihnen 1 Glas Recioto della Valpolicella
6,50 Euro*

Unser Topfenschmarren
hausgemachte Marillenmarmelade – Vanilleeis 11,00 Euro

*dazu empfehlen wir Ihnen 1 Glas Moscato d'Asti Saracco
5,00 Euro*

Auswahl vom heimischen und internationalen Käse
Mostarda 13,00 Euro

*dazu empfehlen wir Ihnen 1 Glas Ben Rye' Donnafugata
6,50 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.