

STUBE

ANTIPASTI



Speckbrettl, Schinken und Kaminwurze vom Villnösser Lamm serviert mit Essiggurken, Radieschen, in Essig eingelegte Zwiebel, Kren und Ur-Paarl Brot
Tagliere di speck, prosciutto e kaminwurz d'agnello Villnosser con cetrioli, ravanelli, cipolline all'aceto, kren e pane ur-paarl
"Speckbrettl", ham and kaminwurz of Villnosser lamb with pickles, garden radish, pickled onions, horseradish and ur-paarl bread
Euro 16,00

Südtirol meets Italien: S. Oswald Rohschinken, gekochter Schinken S. Giovanni, Emiliano Salami, getrocknete Tomate, Speck, Kaminwurz, Meerrettich und Schüttelbrot, Südtiroler Käse, Parmesan „Reggiano“, Büffelmozzarelline

Il Sud Tirolo abbraccia l'Italia: crudo d'Oswaldo, prosciutto cotto S. Giovanni, salame Emiliano, pomodoro secco, Speck, Kaminwurz, Kren e Schüttelbrot, formaggi alto atesini, parmigiano reggiano, mozzarelline di bufala

Südtirol meets Italy: crude d'Oswaldo ham, S. Giovanni ham, Emiliano Salame, dried tomatoes, Speck, Kaminwurz, horseradish and Schüttelbrot, south tyrolean cheese, Reggiano Parmesan, Buffalo Mozzarella
Euro 35,00

V

Südtiroler Käsevariation mit hausgemachter Preiselbeer Mostarda und Schüttelbrot
Selezione di formaggi sudtirolesi con mostarda di mirtilli rossi fatta in casa e Schüttelbrot
South Tyrolean cheese variation with homemade cranberry mustard and „Schüttelbrot“
Euro 16,00

PRIMI PIATTI



Hausgemachte frische Pasta mit Ragout vom Villnösser Lamm und Radicchio aus Treviso
Pasta fresca fatta in casa con ragù d'agnello Villnösser e radicchio di Treviso
Homemade fresh pasta with ragout of Villnösser lamb and radicchio from Treviso
Euro 18,00



Knödeltris mit Fassone Piemontese Rind Ragout, Artischocken, Butter und Salbei
Tris di canederli con ragù di Fassone Piemontese, carciofi, burro e salvia
"Knödeltris" with Fassone Piemontese ragout, artichokes, butter and sage
Euro 16,00

V



Schlutzkrapfen mit Schafsricotta und Spinat, Graukäse Fonduta und Schüttelbrot
Schlutzkrapfen alla ricotta di pecora e spinaci, fonduta di Graukäse e briciole di Schüttelbrot
Schlutzkrapfen with sheep ricotta and spinach, Graukäse fondue and Schüttelbrot
Euro 16,00

Sellerie Cremesuppe, Kürbis Öl, schwarzer Trüffel Confit
Crema di sedano rapa, olio di zucca, tartufo nero confit
Celeriac cream soup, pumpkin oil, black truffle confit
Euro 16,00



Dieses Logo kennzeichnet ein Gericht in dem schützenswerte Slow Food Produkte verarbeitet sind
Questo logo indica l'uso nella preparazione del piatto di un prodotto del presidio Slow Food
This corporate logo marks dishes that contain ingredients of Slow Food products

SECONDI | HAUPTSPEISEN

Hirsch Ragout, Pressknödel mit Kürbis und Radicchio di Treviso
Salmi di cervo, "Pressknödel" alla zucca e radicchio di Treviso
Deer ragout, "Pressknödel" with pumpkin and radicchio from Treviso
Euro 24,00



Geschnetztes vom Villnösser Lamm, Artischocken, Pastinaken Püree
Spezzatino d'agnello Villnosser, carciofi, purea di pastinaca
Sliced Vilnosser lamb, artichokes, parsnip puree
Euro 24,00

Lachsforelle mit Schüttelbrot, Schwarzwurzel, Blumenkohl mit roter Rübe, geräucherter Joghurt
Trotta salmonata allo "Schüttelbrot", scorzonera, cavolfiore alla rapa rossa, yogurt affumicato
Salmon trout with "Schüttelbrot", black salsify, cauliflower with beetroot, smoked yogurt
Euro 24,00

Geräucherte Wange und Rippen vom Schwein mit Weißwein, gelbes Rübekraut und Rosmarinkartoffeln

Guancetta affumicata e costine di maiale al vino bianco, crauti di rapa gialla e patate al rosmarino
Pig's smoked cheek and ribs, yellow roots cabbage and rosemary potatoes
Euro 20,00

Salatschüssel „Miramonti“

V Saisonaler Gartensalat zum selber anmachen mit Balsamico Essig und biologisches Olivenöl
Ciotola d'insalata "Miramonti" con misticanza di verdure stagionale, balsamico e olio d'oliva biologico
Miramonti seasonal garden salad bowl with balsamic vinegar and biological olive oil
Euro 11,00

wahlweise mit geräuchertem Lachs oder Büffelmozzarella
a scelta con salmone affumicato oppure mozzarella di bufala
choice of smoked salmon or buffalo mozzarella
Euro 16,00

DESSERT

MIRAMONTI Apfelstrudel mit hausgemachtem Vanilleeis
MIRAMONTI Strudel di mele con gelato alla vaniglia
MIRAMONTI Apple Strudel with homemade vanilla ice cream
Euro 10,00

Ricotta Kastanien Vanille Knödel mit Quitten Kompott
Canederlo di ricotta e castagne alla vaniglia con composta di mele cotogne
Ricotta and chestnut vanilla dumpling with stewed quince
Euro 10,00

Preiselbeeren Eis, Buchweizen Crumble, Apfel und gekochte Trockenfrüchte
Gelato di mirtilli rossi, crumble di saraceno, mela e frutta secca tiepida
Cranberries ice cream, buckwheat crumble, warm apple and dried fruit
Euro 10,00

V Vegetarische Gerichte | piatti vegetariani | Vegetarian dishes