

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 mirtili 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 Spanferkel Ragout, Artischocken, Butter und Salbei

Tris di canederli con ragù di maialino da latte, carciofi, burro e salvia

"Knödeltris" with suckling pig 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

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



Geschnetzelt 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, Kürbis und gelbe Rüben Ragout, Chicorée

Trota salmonata allo "Schüttelbrot", ragù di zucca e rapa gialla, cicoria spadellate

Salmon trout with "Schüttelbrot", pumpkin and yellow roots ragout, chicory
Euro 24,00

Zunge und Tafelspitz an Lagrein, violette Karotten Püree und Kartoffeln an Rosmarin

Lingua e cappello del prete brasato al Lagrein, purea di carote viola e patate al rosmarino

Tongue and boiled fillet on Lagrein, violet carrots puree and rosemary potatoes
Euro 23,00

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

Preisselbeeren Eis, Buchweizen Crumble, Apfel und gekochte Trockenfrüchte

Gelato di mirtili rossi, crumble di saraceno, mela e frutta secca tiepida

Cranberries ice cream, buckwheat crumble, warm apple and dried fruit
Euro 10,00



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

V Vegetarische Gerichte | piatti vegetariani | Vegetarian dishes