

Unser Regionales Menu

Grünkernsuppe

mit Butterklößchen

Medaillons von der Oberneudorfer Masthuhnbrust

mit Spinatknödel und Steinpilzrahmsauce

Prinz Carl Eisgugelhupf mit

Himbeermark und Cointreau

52,00€

Unser besonderes Menu

Gepökelte Rinderzunge vom Rumpferer Wagyu -Fleckvieh
mit eingelegten Tropeazwiebeln

Gebackene Schweinsfußpraline vom
schwäbisch hällischen Landschwein an Senfschaum

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf
geschmortem Wurzelgemüse mit Kartoffel-Millefeuille
und Portweinsauce

Birnencrumble mit Vanilleeis

79,00€

Vorspeisen

Wintersalate mit gelber Bete, Granatapfelkernen und
hausgemachter Wildschweinsalami
14,50€

Leberparfait vom Oberneudorfer Masthuhn
an kleinem Feldsalat mit Sauce Cumberland
18,50€

Kürbis-Ingwerschaumsuppe mit Kokosmilch,
gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
10,50€

Hauptgerichte

Spinatknödel mit frischen Pilzen in Steinpilzrahmsauce
22,50€

Bunter Wintersalat mit gebratenen Grünkernküchle
22,500€

Zanderfilet auf Grünkernrisotto
34,00€

Lachsfilet auf Spitzkohl mit
Kartoffelpürree
36,00€

Ragout vom Mörschenhardter Hirschkalb
mit gebratenen Champignons und Kräuterspätzle
34,00€

Argentinisches Roastbeef mit Rosmarinkartoffele und Rotweinschalottensauce
39,00€

Und sonst gibt`s da auch noch
was Süßes

Birnencrumble mit Vanilleeis
9,50€

Prinz Carl Eisgugelhupf mit Himbeermark
und Cointreau

12.50€ kleine Portion 7,50€

Kürbismousse mit Zwetschgen-Birnengrütze und
karamelisiertem Kürbiskernparfait
10,50€

Unsere Aperitif Empfehlungen

Prosecco DOC Sacchetto etichetta argento
0,1l Glas 7,00€

Weihnachtlicher Aperol
(Aperol, Sprudelwasser, Glühsecco, Sekt, Orange)
8,50€

Unsere Südtiroler Weinempfehlungen

23er Weinberg Dolomiten Tramin
Cuvee T weiss/rosé/ rot
0,2l Glas 7,50€ 0,75l Flasche 24,50€

23er Südtirol Lagrein DOC „ Aditus 1644“
Kellerei Gries Bozen
0,2l 8,90€ 0,75l Flasche 34,00€

22er Südtirol Terlaner Klassisch DOC
Kalk & Keller, Weingut Kiemberger ,Terlan
0,2l 10,50€ 0,75l Flasche 38,00€