

Local Specialties

TIROLER BRETTL

Auswahl an Südtiroler Schinken,
Speck, Käse und Kaminwurz mit
Gewürzgurken

*Selezione di salumi e formaggi
altoatesini con kaminwurz e
cetriolini*

*Selection of South Tyrolean
cured meats and cheeses with
kaminwurz and pickles*

2 PERSON 22.⁰⁰ | 4 PERSON 39.⁰⁰

Suggested wine: Pinot Noir



*3, 10

VÖLS-SCHÄTZE

Knödeltris auf Sauerkrautsalat

*Tris di canederli su letto di
insalata di crauti*

*Trio of dumplings on a bed of
Sauerkraut salad 16.⁰⁰*

*1, 3, 8, 10

Suggested wine: Kerner

SCHLERN-SCHLUTZER

Spinat-Ricotta-Schlutzkrapfen
mit Kräuterkäse und Salbeibutter

*Schlutzkrapfen di spinaci,
ricotta e formaggio alle erbe
con burro alla salvia*

Spinach and ricotta

*Schlutzkrapfen with herb cheese
and sage butter 14.⁵⁰*

*1, 3, 8

Suggested wine: Gewürztraminer

GOLDENE WIANER

Kalbswienerschnitzel mit
Bratkartoffeln

*Milanese di vitello
con patate arrosto*

*Veal Wiener Schnitzel
with roasted potatoes 22.⁰⁰*

*1, 3, 8

Suggested wine: Lagrein

WALDSYMPHONIE

Eine Symphonie aus feinem
Risotto und aromatischen
Pfifferlingen

*Una sinfonia di risotto
delicato e finferli aromatici
A symphony of delicate risotto
and aromatic chanterelle
mushrooms 15.⁰⁰*

*3, 8

Suggested wine: Weißburgunder

Chef's Specials

CARBONARA DELLO CHEF

Carbonara nach Originalrezept
mit Guanciale

Carbonara classica con il
guanciale.

*Classic carbonara with
guanciale (Italian cured pork
cheek) 16.⁰⁰*

*1, 3, 8

Suggested wine: Chardonnay

CERVO REALE

Tagliatelle in Rotwein mit
Hirschgulasch und Stracciatella
di Burrata

Tagliatelle al vino rosso
con ragù di cervo e
stracciatella di burrata

*Tagliatelle in red wine with
venison ragout and stracciatella
di burrata 19.⁰⁰*



*1, 3, 8, 9, 10

Suggested wine: Lagrein Riserva

BISQUE VIBES

Risotto mit Garnelen und
Krustentierfond

Risotto ai gamberi e bisque.

Risotto with prawns and
shellfish broth 22.⁵⁰

*3, 9, 10, 13

Suggested wine: Sauvignon

FILETTO ALLA VORONOFF

Rinderfilet mit flambierter
Voronoff-Sauce auf Cognac-
Basis

Filetto di manzo con salsa
Voronoff flambata al cognac.

*Beef fillet with flambéed
Voronoff sauce and cognac 33.⁰⁰*

Suggested wine: Pinot Noir
Riserva

*3, 6, 9, 10

CREMA CATALANA

Sanft gebackene Zitronencreme
mit frisch karamellisierter
Oberfläche

Crema cotta agli agrumi
con superficie caramellata
al momento

*Baked citrus cream with
freshly caramelized
sugar topping*

7.⁹⁰

*1, 3

Suggested wine: Gewürztraminer