



VORSPEISEN WOCHE ANTIPASTI SPECIALI

*Unsere Vorspeisenwochen
stehen ganz im Zeichen unseres Tals.
Mit viel Liebe und Kreativität zaubern unsere
Köche Valentina, Manuel und Julia feine
Vorspeisen aus ausgewählten regionalen
Produkten.*

*Le settimane delle antipasti
sono all'insegna del nostro territorio.
Con passione e creatività, i nostri chef **Valentina,**
Manuel e Julia creano delicati antipasti
utilizzando prodotti regionali accuratamente
selezionati.*



KALTE VORSPEISEN ANTIPASTI

Unser Viel Nois Tatar vom heimischen Rind mit hausgemachter Focaccia
Nostra Tartara „Viel Nois“ di manzo locale con focaccia fatta in casa
120g €18,80
180g €22,80 A/C/G/M

Vorspeisenkistl Viel Nois

Eine Überraschung aus verschiedenen kalten Vorspeisen aus dem Tal

Variazione antipasti Viel Nois

Una sorpresa di diversi antipasti freddi della valle
€17,00 A/D

Bruschetta mit zartem Kalbskopf, Bauernbrot von Roman und
Granny-Smith-Apple
Bruschetta con testa di vitello, pane contadino di Roman e mela
Granny Smith
als Vorspeise – come primo: €15,00
als Hauptspeise – come secondo: €17,50

SALATE INSALATE

-  Kleiner gemischter Salat
Insalatina mista piccola
-  € 7,00

VIEL LOCAL SALAD

-  Wintersalat, Lammschinken vom Villnösser Brillenschaf,
heimische Wachteleier vom Oberfreihof, Ziegenkäsepraline &
getoastete Körner
-  Insalata invernale, prosciutto d'agnello locale, uovo di quaglia dal maso
„Oberfreihof“, pralina di formaggio di capra, semi vari tostati C/E
€ 15,90

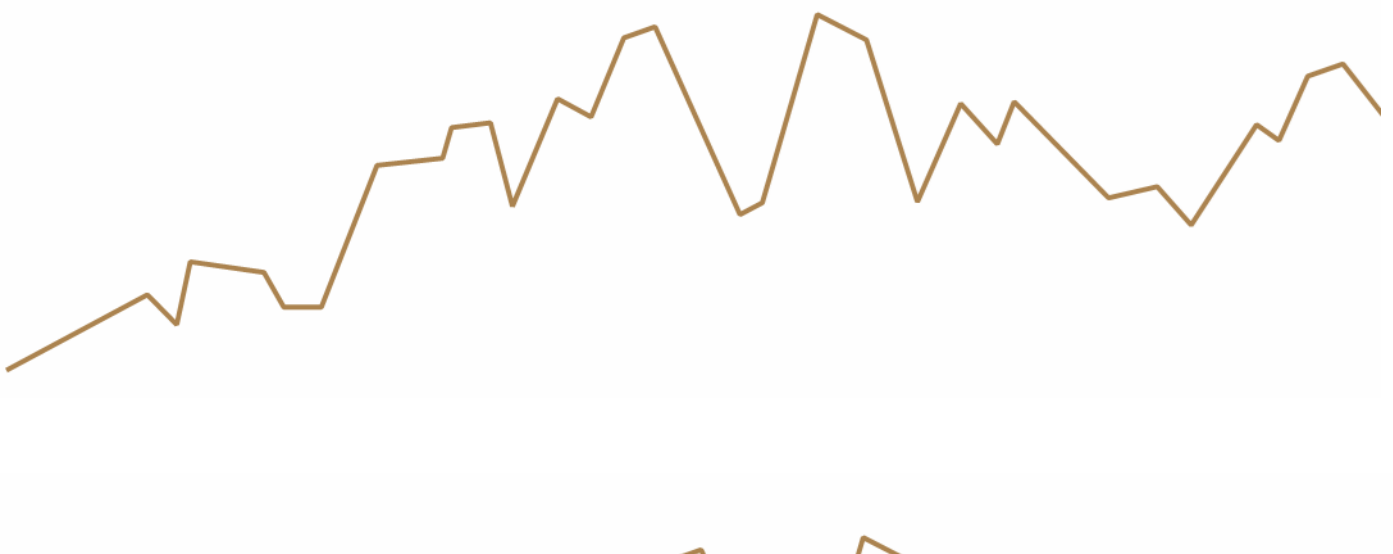
SUPPEN
ZUPPE

Feine Rinderconsommé mit hausgemachten Kräutertortelli
Consommé di manzo delicata con tortelli alle erbe fatti in casa
€9,50

A/C/G/L

Sellerie-Thymian-Cremesuppe mit Croûtons aus Romans
hausgemachtem Brot
Crema di sedano e timo con crostini di pane artigianale di Roman
€9,30

G/L



WARME VORSPEISEN PRIMI PIATTI



Hausgemachte Gnocchi aus Roter Bete, *
serviert mit Ragout vom Villnösser Geisler Rind
Gnocchi fatti in casa alla barbabietola,
serviti con ragù di manzo della Val di Funes
€16,60

A/C/G



Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Lammragout vom
Villnösser Brillenschaf, Wurzelgemüse und Thymianschaum
Ravioli di patate fatti in casa
ripieni di ragù d'agnello "Brillenschaf", radicette
e schiuma al timo
€17,00

A/C/G

Risotto alla Carbonara
mit cremigem Parmesan und Speck von Michis Schwein
Risotto alla Carbonara
con crema di Parmigiano e speck del maiale di Michi
€16,30

A/G



Hausgemachte Schlutzkrapfen *
mit Spinatfüllung, serviert in brauner Butter
Mezzelune fatte in casa
ripieni di spinaci con burro sfuso
€16,90

A/G



Hausgemachte Dinkeltagliolini *
mit Kürbispüree, Kürbiswürfeln und knusprigem Grünkohl
Tagliolini di farro fatti in casa con purea di zucca, cubetti di zucca
e cavolo riccio croccante
€16,50

A/G



*Für dieses Produkt verwenden wir Mehl vom Villnösser Korn
*Per questo prodotto utilizziamo farina del grano della Val di Funes

Unsere warmen Vorspeisen werden als Hauptgerichte serviert.
Gerne können wir Ihnen mit einem **Preisabschlag von 2 € kleinere Portionen**
servieren.

I nostri antipasti caldi vengono serviti come un secondo piatto.
Saremo lieti di servirvi **porzioni più piccole con una riduzione di 2 euro.**

HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI



Gulasch vom Villnösser Hirsch
mit hausgemachten Kräuterknödeln
Gulasch di cervo della Val di Funes
con canederli alle erbe aromatiche fatti in casa
€21,00

A/C/G

Zartes Cordon Bleu vom heimischen Schwein
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Cordon Bleu di maiale nostrano,
accompagnato da insalata di patate fatta in casa
€18,00

A/G

Hirschrücken vom Villnösser Hirsch
mit Blaukraut und hausgemachten Schupfnudeln
Sella di cervo nostrano della Val di Funes
con cavolo rosso e "Schupfnudel" (gnocchi di patate tirolesi)
€33,00

A/G

Fiorentinasteak für zwei (ca. 1 kg)
mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Wedges und verschiedenen
Saucen
Bistecca alla Fiorentina per due (circa 1 kg)
con patate al rosmarino, verdure grigliate, wedges e varie salse
€60,00

A/G

