

Tagesmenüs – Menú del giorno

Vegetarisches Menü – Menú vegetariano

Blattsalate mit „Lara“-Walnüssen aus dem Veneto

Insalatina con noci „Lara“ del Veneto

Hausgemachte Dinkel-Lasagne | Pfifferlinge | Bio-Mangold

Lasagne di farro fatte in casa | finferli | bietola biologica

Topfencreme | frische Waldfrüchte | Mohncrumble

Crema di ricotta | frutti di bosco freschi | crumble di papavero

€ 19,00

~~~~~

### Alm-Menü – Menú della malga

**Italienische Bohnensuppe mit hausgemachten Dinkel-Ditaloni**

Pasta e fagioli con ditaloni di farro fatti in casa

**Rosa gebratene Lammkeule | Bio-Polenta | Gemüse vom Hof „Schwarzer Adler“**

Agnello del maso „Unter-Olt“ | polenta biologica | verdure del maso „Schwarzer Adler“

**Holunderbeeren-Cremeschnitte mit zweierlei hausgemachtem Blätterteig**

Millefoglie al sambuco nero con bis di pasta sfoglia fatta in casa

€ 29,00

~~~~~

Jora's Gourmet-Menü – Menú buongustaio „Jora“

Gesäuerte Rindszunge | Rohnen-Kartoffelsalat

Carpaccio di lingua di manzo | insalata di patate e rape rosse

Rind vom Hof „Unter-Gräber“ (Prags) – Carne del maso „Unter-Gräber“ (Braies)

Holzkohle-Tagliolini | Golden-Gel-Käse | Wildspinat | Sommertrüffel

Tagliolini al carbone | formaggio „Golden Gel“ | spinaci selvatici | tartufo estivo

Tagliata vom einheimischen Rind | Kartoffel-Pilzegeröstel

Tagliata di manzo locale | rosticiata di patate e funghi locali

Rind vom Hof „Hofstatt“ (Prags) – Carne del maso „Hofstatt“ (Braies)

Soufflè von zweierlei Valrhona-Schokolade | hausgemachtes Lavendel-Eis

Tortino caldo ai due cioccolati „Valrhona“ | gelato alla lavanda fatto in casa

€ 49,00

Tagesgerichte – Piatti del giorno

Hausgemachte Dinkel-Lasagne | Pfifferlinge | Bio-Mangold

Lasagne di farro fatte in casa | finferli | bietola biologica

€ 11,50

Rosa gebratene Lammkeule | Bio-Polenta | Gemüse vom Hof „Schwarzer Adler“

Agnello del maso „Unter-Olt“ | polenta biologica | verdure del maso „Schwarzer Adler“

€ 22,00

Topfencreme | frische Waldfrüchte | Mohncrumble

Crema di ricotta | frutti di bosco freschi | crumble di papavero

€ 5,50

Holunderbeeren-Cremeschnitte mit zweierlei hausgemachtem Blätterteig

Millefoglie al sambuco nero con bis di pasta sfoglia fatta in casa

€ 5,50

Sachertorte mit Valrhona-Schokolade

Torta „Sacher“ al cioccolato Valrhona

€ 5,50

~~~~~

## Aperitif des Tages – Aperitivo del giorno

### **“Hoila” Apple Cider**

Schaumwein aus 100% Südtiroler Äpfeln

Bollicine al 100% da mele dell'Alto Adige

€ 4,50

~~~~~

Weinempfehlungen des Tages - Vini del giorno

Weißwein – Vino bianco: Terlaner Sauvignon, Stachlburg

0,7l € 24,00

0,1l € 4,00

Rotwein – Vino rosso: Lagrein, Muri-Gries

0,7l € 23,00

0,1l € 3,80

~~~~~

## Digestif des Tages – Digestivo del giorno

### **Himbeer-Likör – Liquore ai lamponi**

€ 3,00