

# Überraschungsmenü

# menu sorpresa

4-Gänge 40,00 Euro

## Kalte Vorspeisen / primi piatti

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet auf marinierten Blattsalaten,  
gegrillte Steinpilze und Seppners Bergkäse

Carpaccio di manzo su insalata marinata, funghi porcini alla griglia e formaggio  
del Seppnerhof 12,80 Euro

Bauernsalat mit gebratenen Speck-Käsepralinen

Insalata alla contadina con praline di formaggio e speck arrostito  
9,20 Euro

Gebackene weiße Leber auf marinierten Paradaisern und Zwiebelringen dazu  
Knoblauchsauce  
7,80 Euro

Dreierlei vom „Schiefers Fischzucht“

Variatione di pesce del „Schiefer“

14,50 Euro

Gemischter Salat /auch mit Hausdressing Insalata mista  
4,90 Euro

## Suppen / Zuppe

Saure Suppe / zuppa di trippa

6,80 Euro/ 4,80 Euro

Milzschnittensuppe

6,20 Euro/ 4,00 Euro

Speckknödelsuppe oder Käse-Pressknödelsuppe  
canederli di speck o formaggio arrostito in brodo

4,20 Euro / 7,50 Euro

Kräuterschaumsüppchen mit Pfifferlingsnocke

Crema d' erba con canederli di finferli

6,80 Euro/ 4,80 Euro

## *Hausgemachte warme Vorspeisen / pasta fatto in casa*

Puschtra Sauerkrautdirschtlan, halbgeselchte Bauernwurst und Senfdip  
Tirschlan di Val Pusteria ripieno con crauti con salsiccia affumicata e dip di  
senape

**Als Vorspeise 8,50€uro als Haupt 11,50€uro**

Tagliolini mit Pfelderer Lamragout  
Tagliolini con ragu di agnello

**Als Vorspeise 8,50€uro als Haupt 11,80€uro**

### Perlen der Alpen:

Brennessellknödel auf roter Beete  
canederli di ortica su rape rosse

**Als Vorspeise 7,20€uro als Hauptspeise 9,20€uro**

Kartoffel-Kürbisteigtaschen mit „Seppners-Almkäse“ gefüllt, Speckröschen von  
Martins Hofladen

ravioli di patate e zucca ripieno con formaggio del „Seppnerhof“ con Speck del  
Martins Hofladen

**Als Vorspeise 9,50€uro als Haupt 12,50€uro**

## Hauptspeisen / piatti di carne

Hirschrückensteak in der Walnussskruste, Knödel-Steinpilzgeröstel und  
Blaukrautrolle

Contro filetto di cervo in crosta di noci, geröstel di canederlo e funghi porcini  
e involtino di crauti rossi

24,80€uro

Schöpsernes buntes Gemüse Speckknödel  
Arrosto d' agnello verdura mista e canederlo di speck

19,20€uro

Pseirer Bachforelle mit Salzkartoffel und Gemüse  
Trota fresca di Val Passiria con patate lesse e verdura mista

17,80€uro

Tiroler Cordon bleu vom Schwein  
(Speck- Bergkasfülle und Backzwiebel) Bratkartoffel  
Cordon bleu tirolese (speck e formaggio ripieno, cipolla crocante) e patate

arrostite

16,20€uro

Bei Fragen für Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet

Al bisogno usiamo anche prodotti surgelati

Für ein Brotkörbchen berechnen wir 1€ - un cestino di pane 1€

## *Hausgemachte Nachspeisen / dolci*

Schokotörtchen mit flüssigem Herz und Vanilleeis

(auch gluten- und laktosefrei)

Tortina al cioccolato con gelato alle vaniglia (anche senza glutine e lattose)

7,80 €uro

Duett vom hausgemachten Früchtesorbets fein garniert

Duetto di sorbetto fatto in casa

6,80 €uro

Preiselbeer Schokolade Kastanie

Mirtilli rossi cioccolato castagne

7,80 €uro

Käsedessert vom Seppners-Hofladen in Pfelders

Formaggi del maso „Seppner“ in plan

10,00 €uro

Kastaniencreme brulee dazu hausgemachtes Himbeer-Mascarponeeis

Crema catalana alla castagne con gelato al lampone e mascarpone

7,80€uro

Zwetschgenknödel und Zimteis

Canederli alla prugna e gelato alla cannella

7,80€uro

Kastanienherzl / cuore di castagne

5,20€uro

Passend dazu ein Glas Passito, Nals Magreid

6,80€uro

## *Digestiv*

Hauschnaps „Edelraute“

Heuschnaps, Schafgarbe, Marillenbrand

## *Für die Damen etwas Süßes*

Moosbeer, - oder Haselnuss,- Zirmlikör, Eierlikör, Schoko-Rumlikör

*Wir wünschen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit*