

# Überraschungsmenü

## Menu sorpresa

4-Gänge 42,00Euro

### Kalte Vorspeisen / primi piatti

Bauernsalat (Blattsalate, Tomaten, Kartoffel, Gurken, Zwiebel) mit  
gebratenen Speck- Mozzarellapralinen

Insalata del contadino (insalata foglie, pomodori, patate, cetrioli e cipolla)  
con praline rosolati di speck e mozzarella

9,80Euro

Gebackene weiße Leber auf marinierten Paradaisern und Zwiebelringen dazu  
Knoblauchsauce

7,80 Euro

### Duett vom Kalbskopf:

Gebacken auf Kartoffelsalat und lauwarm mit Tomatenvinaigrette

10,50Euro / 14,80€

**Ziegenfrischkäse-Walnussmousse im Zucchini mantel,**

**3-erlei Speck vom Martins Hofladen**

**mousse di formaggio fresco di capra e noci con variazione di speck**

7,80Euro / 11,50€

gemischter Salat/ auch mit Hausdressing (mit Zwiebel, Knoblauch und Senf)  
insalata mista/ anche con salsa (con cipolla, aglio e senape)

4,90Euro

## Suppen / Zuppe

**Saure Suppe /zuppa di trippa**

6,80 Euro / 5,00 Euro

**Kitzleberknödelsuppe**

7,00 Euro / 4,60 Euro

**Speckknödelsuppe**

**canederli di speck in brodo**

6,00Euro / 4,20Euro

**Kastaniencremesüppchen auch mit schwarzen Trüffel aus Norcia**

**Crema di castagne anche con tartuffo di Norcia**

6,50 Euro / 4,70 Euro

## Hausgemachte warme Vorspeisen /pasta fatto in casa

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

Als Vorspeise 8,50Euro als Haupt 11,50Euro

**Vollkorntagliolini mit Lamragout vom Stuberhof**

**Tagliolini con ragu di agnello della zona**

Als Vorspeise 10,20Euro als Haupt 14,50Euro

### Perlen der Alpen:

**Tris vom Brennessel-Käsepress-und Steinpilzknödel auf mariniertes roter  
Beete Tris di canederli: funghi porcini, formaggio arrostito e ortica con  
rape rosse** Als Vorspeise (2Knödel nach Wahl) 7,80Euro als Haupt (3Knödel) 9,80Euro

**Schlutzkrapfen mit „Seppners-Almkäse“ gefüllt, Speckröschen von Martins  
Hofladen**

**mezza luna fatti in casa ripieno con formaggio del „Seppnerhof“ con Speck  
del Martins Hofladen**

Als Vorspeise 9,50Euro als Haupt 12,50Euro

**Kartoffelgnocchi mit Seesaiblingsragu**

**Gnocchi di patate con ragù di salmerino**

Als Vorspeise 10,20Euro als Haupt 14,50Euro

## Hauptspeisen / piatti di carne

**Holzfällersteak vom Almenschwein Krautsalat und Zapfenkroketten**  
**Collo di maiale della malga all' boscaiolo con insalata di crauti, crocette di**  
**patate**

**18,80Euro**

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

**19,80Euro**

**Psairer Bachforelle mit Salzkartoffel und Gemüse**

**Trota fresca di Val Passiria con patate lesse e verdura mista**

**18,90Euro**

**Tiroler Cordon bleu vom Almenschwein**

**(Speck- Bergkasfülle, Backzwiebel, Bratensauce) Bratkartoffel**

**Cordon bleu tirolese (speck e formaggio ripieno, cipolla crocante) e patate**  
**arrostite**

**16,80Euro**

**Heimisches Kalbssteak in der Seppners Bergkäse-Kruste**  
**Kürbisröstinchen und Gemüse**

**Contro filetto di vitello della zona in crosta di formaggio,**  
**patate croccanti ai semi di zucca e verdura mista al vapore**

**22,30Euro**

**Duett vom Reh und Hirsch Blaukraut Süßkartoffelpüree**

**Duetto di capriolo e cervo crauti rossi e puree di patate dolci**

**25,00Euro**

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€

*Die Süße Verführung / dolci sogni*

**Schokotörtchen mit flüssigem Herz und Vanilleeis**

(auch gluten- und laktosefrei)

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

7,80 Euro

**Duett vom hausgemachten Früchtesorbets im Proseccobad**

**Duetto di sorbetto fatto in casa con prosecco**

6,00Euro / 7,20Euro

**Ricotta-Zwetschge-Amaretto-Paarlbrötchen**

**Ricotta-prugna-amaretto-pancino**

7,80€

**Weißes Schokoladen-Kastanienmousse dazu Holunderbeereis**

**Mousse al cioccolato bianco e castagne con gelato fatto in casa al sambuco**

nero 7,80Euro

**Kastanienherz / cuore di castagne**

5,20Euro

**Passend dazu ein Glas Rosenmuskateller, St. Michael**

4,80Euro

*Digestiv*

**Hausschnaps Edelraute oder Schafgarbe**

**Heuschnaps, Marillenbrand, Haselnussbrand**

*Für die Damen etwas Süßes*

**Moosbeer, - oder Haselnusslikör, Eierlikör, Schoko-Rumlikör**

**Wir wünschen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit**

*Verena und Andreas mit unserem Rosmarie-Team*

