

PURO

„Tradition trifft Innovation“
Reise durch Südtirol und Italien

ANTIPASTO

Wachtelbrust

Beete vom Eggerhof | Feige | Waldhonig | Meerrettich | Wildkräuter

Petto di quaglia

Barbabietola dal maso Egger | Fico | Miele di bosco | Rafano | Erbe selvatici

Quail breast

Beetroot from the Egger farm | Figs | Forest honey | Horse radish | Herbs

17

Schwertfisch Carpaccio

Aubergine | Tomaten | Olivenpesto | Kapern | Zitrone | Gurke

Carpaccio di pesce spada

Melanzana | Pomodoro | Pesto alle olive | Capperi | Limone | Cetriolo

Swordfish carpaccio

Eggplant | Tomato | Olive pesto | Capers | Lemon | Cucumber

18

Kürbis-Ziegenkäse Tirtel

Eingelegter Kürbis | Pfifferlinge | Buttermilch | Schwarzer Trüffel

Tirtel ripieno di zucca e formaggio di capra

Zucca sott'aceto | Finferli | Latticello | Tartufo nero

Tirtel filled with pumpkin and goat cheese

Pickled Pumpkin | Chanterelles | Butter milk | Black truffle

16

PRIMI

Ricottanocken

Kalbsbries | Bergkäse | Schüttelbrot | Spinat | Sommertrüffel

Gnocchi di ricotta

Animelle di vitello | Formaggio di montagna | Schüttelbrot | Spinaci |

Tartufo estivo

Ricotta Gnocchi

Calfs's sweetbreads | Mountaincheese | Schüttelbrot | Spinach | Summertruffle

17

Cavatelli

Meeresfrüchte | Krustentierfond | Chili | Petersilie | Knuspriges Brot

Cavatelli

Frutti di mare | Fondo di crostacei | Chili | Prezzemolo | Pane croccante

Cavatelli

Seafood | Crustacean broth | Chili | Parsley | Crispy bread

18

Pilzessenz

Wurzelgemüse | Heimische Pilze | Frühlingzwiebel | Agnolotti

Essenza di funghi

Ortaggi a radice | Funghi locali | Cipollotto | Agnolotti

Mushroom essence

Root vegetables | Local mushrooms | Spring onion | Agnolotti

11

Gerstenrisotto

Sellerie | Eingelegte Schalotte | Apfel | Graukäse | Schnittlauch

Orzotto

Sedano | Scalogno sott'aceto | Mele | Formaggio grigio | Erbe cipollina

Barley risotto

Celery | Pickled shalotts | Apple | Grey cheese | Chives

16

MAIN COURSE

Entrecôte vom Black Angus Rind

Gemüsevariation vom Eggerhof | Neue Kartoffeln | Blumenkohlcreme | Schnittlauchkruste

Entrecôte di manzo Black Angus

Variazione di verdure dal maso Egger | Patate novelle | Crema di cavolfiore | Crosta di erba cipollina

Entrecôte of Black Angus beef

Vegetable variation from the Egger farm | Potato | Cauliflower cream | Chives crust

29

Hirschrücken

Wilder Brokkoli | Artischocke | Knusprige Schwarzwurzel | Mangold |

Eingelegte Zwetschge

Sella di cervo

Broccoli selvatici | Carciofi | Scorzonera croccante | Bietola | Prugna marinato

Saddle of venison

Wild broccoli | Artichoke | Crispy black salsify | Swiss chard | Marinated plum

29

Pilz Quiche

Kräuterhollandaise | Wurzelgemüse vom Eggerhof | Pak Choi | Miso |

Meerrettichschaum

Quiche ai funghi

Salsa olandese all'erbe | Ortaggi a radice dal maso Egger | Pak Choi | Miso |

Schiuma di rafano

Mushroom quiche

Herb hollandaise | Root vegetables from the Egger farm | Pak Choi | Miso |

Horseradish foam

22

Adlerfisch

Kartoffelfond | Kohlrabi | Granny Smith Apfel | Spitzkohl | Pilze

Ombrina

Fondo di patate | Cavolo rapa | Mela Granny Smith | Cavolo a punta | Funghi

Croaker fish

Oxheart tomato | Turpin cabbage | Granny Smith Apple | Cabbage |

Mushrooms

28

DESSERT

Pfirsich Bellini 2.0

Pfirsich | Südtiroler Sekt | Himbeere | Vanille

Pesca Bellini 2.0

Pesca | Vino spumante dell'Alto Adige | Lampone | Vaniglia

Peach Bellini 2.0

Peach | South tyrolean sparkling wine | Raspberry | Vanilla

8

Kaffeecreme brûlée

Brombeere | Mandel-Fenchelsamenstreusel | Kaffeeschaum

Creme brûlée al café

Mora | Crumble di mandorle e finocchietto | Schiuma al café

Coffee creme brûlée

Blackberry | Almond and fennel seeds crumble | Coffee foam

9

Schokoladen Brownie

Birne | Topinambur-Birnensorbet | Haselnuss

Brownie al cioccolato

Pera | Sorbetto al topinambur e pera | Nocciola

Chocolate brownie

Pear | Jerusalem artichoke and pear sorbet | Hazelnut

11