

Tatar vom einheimischen Rind | hausgemachte Senfgurken | Butter | Toastbrot

Tartare di manzo | cetrioli sottaceto fatti in casa | burro | pane tostato ^{1,7,12}

90g 18€

150 g 24€

Saures Rindfleisch | rote Zwiebeln | Apfelessig | Kürbiskernöl

Carne di manzo in salsa acida | cipolle rosse | aceto di mele | olio di semi di zucca ¹²

17€

Geräucherte einheimische Forelle | hofeigener Yacon | Sauerrahm | Bio-Apfel

Trota locale affumicata | yacon del nostro podere | panna acida | mela biologica ^{4,7}

19€



Klare Rindssuppe | Pressknödel oder Leberknödel

Brodo di manzo | canederli pressati o canederli di fegato ^{1,3,7,9}

10,5€

Creemesuppe von hofeigenen Kastanien | Zimtcroustons

Vellutata di castagne del nostro podere | crostini alla cannella ^{1,7}

11€



Hausgemachte Tagliatelle aus einheimischem Hanfsamenmehl | Wildragout | Kastanien

Tagliatelle con farina di semi di canapa locale | Ragù di selvaggina | Castagne ^{1,3,7,9,12}

21€

Risotto „Vialone Nano“ | Topinambur | geröstete Haselnüsse

Risotto „Vialone Nano“ | topinambur | nocciole tostate ^{7,8}

19€

Ravioli aus geröstetem Hartweizenmehl | geschmorter Hirsch | einheimische Steinpilze

Ravioli di farina di grano arso | cervo stufato | funghi porcini locali ^{1,3,7,9,12}

22€



Brust und Confit von der Ente | Rotkohl | hausgemachte Schupfnudeln

Petto d'anatra e confit d'anatra | cavolo rosso | Schupfnudeln fatti in casa ^{1,3,7,9,12}

34€

Geschmorte Backe und Tafelspitz vom Rind | cremige hofeigene Vollkornpolenta | Wurzelgemüse

Guancia di manzo stufata e Tafelspitz | cremosa polenta integrale | ortaggi a radice ^{7,9,12}

33€

Filet vom einheimischen Roten Wels | schwarzer Venere-Reis | hofeigener Kürbis

Filetto di pesce siluro rosso locale | riso nero Venere | zucca del nostro podere ^{4,7}

31€



Zusätzliche Portion hausgemachtes Brot | Porzione extra di pane fatto in casa ¹

4€

FARM-TO-TABLE

WAS HIER WÄCHST | COSA CRESCE QUI

In unserem Hofrestaurant wird gekocht, was Hof und Jahreszeit gerade hergeben.

Viele unserer Zutaten wachsen direkt hier: Obst und Gemüse, Getreide, Mais, Kastanien und vieles mehr. Was wir nicht selbst erzeugen, kommt von ausgewählten Bauern und Produzenten aus der Umgebung, deren Arbeit und Produkte wir kennen und schätzen.

Die Karte bleibt bewusst überschaubar und verändert sich laufend. Südtiroler Küche bildet dabei die Grundlage – manchmal klassisch, manchmal neu gedacht. Im Mittelpunkt stehen das Produkt, seine Herkunft und das Handwerk dahinter.

Nel nostro ristorante agricolo cuciniamo con ciò che il maso e le stagioni ci offrono. Molti dei nostri ingredienti crescono direttamente qui: frutta e verdura, cereali, mais, castagne e molto altro. Ciò che non produciamo noi proviene da agricoltori e produttori locali selezionati, di cui conosciamo e apprezziamo il lavoro e i prodotti.

Il menu è volutamente essenziale e cambia con le stagioni. La cucina altoatesina ne è il cuore – a volte tradizionale, a volte reinterpretata. Al centro ci sono sempre il prodotto, la sua origine e il lavoro artigianale che c'è dietro.

Mo, Do & Fr 16–23 Uhr | Lun, Gio & Ven 16–23

Sa & So 11–23 Uhr | Sab & Dom 11–23

Di & Mi geschlossen | Mar & Mer chiuso

Ganzjährig geöffnet | Aperto tutto l'anno



Wir legen Wert auf einheimische Produkte. In unserem Hofrestaurant verwenden wir daher nur Eier, Milchprodukte und Fleisch/Fleischerzeugnisse aus der EU.

Diamo grande importanza ai prodotti locali. Nel nostro ristorante agricolo utilizziamo solo uova, latticini e carne/prodotti a base di carne provenienti dall'UE.

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide · 2 Krebstiere · 3 Eier · 4 Fisch · 5 Erdnüsse · 6 Soja
7 Milch 8 Schalenfrüchte · 9 Sellerie · 10 Senf · 11 Sesam · 12 Schwefeldioxid/Sulfite · 13
Lupinen · 14 Weichtiere

ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte
8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Anidride solforosa e solfiti · 13
Lupini · 14 Molluschi



NIEDERMAYR
THOMAS