VORSPEISEN

Gegrilltes Goldbrassenfilet Artischocke / gelbe Beete / Zitronenschaum	€	19,00
Tatar vom Rind, nach Art des Hauses hausgemachtes Brot	€	21,00
Kohlrabi / Pecorino vom „Genussbunker“ Kitz aus Oberwielenbach	€	17,50

UNSER KLASSIKER

Marende „Langge“ mit Räucherspezialitäten Käse vom „Hochgruberhof“ in Mühlwald / eingelegtes Gemüse	€	17,50

SUPPEN

Asiatische Fleischsuppe Schweinefleisch / hausgemachte Wan-Tan‘s	€	11,50

UNSER KLASSIKER

Puschtra Gerstensuppe Selchfleischwürfel / Spinattirtl	€	9,00

WARME HAUSGEMACHTE VORSPEISEN

Risotto „Vialone Nano“ / geräucherte Butter Apfel / Kaviar vom Saibling	€	19,50
„Ravioli del Plin ai tre arrosti“ / grüner Spargel Grana Padano, 30 Monate gereift	€	19,50

UNSER KLASSIKER

Schlutzkrapfen / braune Butter Parmesankäse	€	17,00

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rinderwange Strudelteig / Pustertaler Kartoffeln	€	27,00
Kalbsleber auf venezianische Art Petersilienwurzel / Eisbergsalat	€	23,00
Kurz Gebratenes vom Spanferkel weißer Spargel / sautierter Weißkohl	€	26,00

UNSERE KLASSIKER

„Michael Pacher-Pfandl“: Hirsch und Rind, rosa gebraten Röstkartoffeln / Gemüse / Steinpilzsauce	€	29,00
Saftiges Gulasch vom heimischen Rind Speckknödel / Sauerrahm	€	23,50

KÄSE

Käseauswahl vom „Stockner’s Genussbunker“ in Montal („Genussjäger“, Pecorino Schafskäse, Blauschimmel und „Goasglick“ Ziegenkäse) hausgemachtes Chutney	€	18,50

DESSERT

„Sinfonie“ Schokomousse / Vanille-Creme Brûlèe	€	11,50
Klassischer Tiramisú	€	9,50
Mango / Joghurt / Passionsfrucht	€	10,50
„Kir Royal“-Herz Mandel / schwarze Johannisbeere / weiße Schokolade	€	11,00

UNSERE KLASSIKER

Eistorte „Langgenhof“	€	8,50
Lauwarmer Apfelstrudel hausgemachtes Eis	€	7,00
Hausgemachtes Sorbet	€	7,00

Glutenfrei

Laktosefrei

Wir weisen darauf hin, dass sämtliche Allergene vorhanden sein können.
Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir bei Bestellung mitzuteilen.

Wir versuchen stets lokale Zutaten (Fleisch, Milchprodukte und Eier) zu verwenden.
Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht-EU verwendet.