

# WILD- UND WEINWOCHEN 2025

Tatar vom Hirsch / Steinpilze  					
Vermouth-Reduktion / Orangefond					€ 22,00
<i>Nova Domus Ris. (Pinot B., Chard., Sauvig.), Kellerei Terlan 2017/20</i>	1 Glas	€ 12,50	1 Flasche	€	69,00
Pâte Brisée-Rehstrudel (gesalzener Mürbteig)					
“Renette” Apfel / Rehsauce					€ 19,50
<i>Bourgogne Aligotè, Domaine Marc Colin 2018</i>	1 Glas	€ 8,50	1 Flasche	€	45,00
Wild-Consommè					
Leberknödel / Cognac					€ 11,50
<i>Vernatsch “Sankt Anna”, In der Eben 2020</i>	1 Glas	€ 6,50	1 Flasche	€	36,50
Cannellone / Kürbis					
Rehstelze / Petersilie					€ 18,50
<i>Blauburgunder “Schwarze Madonna”, Klosterhof 2020</i>	1 Glas	€ 8,90	1 Flasche	€	49,50
Frischlingsrücken, rosa gebraten					
Tramazzino-Brot / Walnüsse / Pflaume					€ 28,00
<i>Barbera d’Alba “Francia”, Roberto Conterno 2018/19</i>	1 Glas	€ 14,50	1 Flasche	€	79,00
Geschmorte Hirschwangen 					
Whisky / Schokolade / Knollensellerie					€ 29,00
<i>Lagrein Ris. “Abtei”, Muri Gries 2021</i>	1 Glas	€ 9,70	1 Flasche	€	54,00



Weinraritäten by the glass “Coravin” – unser Langgenhof-Team berät Sie gerne!

## KALTE VORSPEISEN

- Aubergine "in dolce forte"    
(Gemüsebrühe / Kakao) € 17,50
- Marende "Langge" mit Räucherspezialitäten  
Käse vom "Hochgruberhof" in Mühlwald / eingelegtes Gemüse € 19,50

## SUPPE

- Steinpilzcremesuppe / schwarzer Trüffel   
Käse aus dem "Genussbunker" in St. Lorenzen € 12,50

## WARME VORSPEISE

- Risotto "Melotti" / Radicchio   
Balsamico-Essig / Pecorino € 18,00
- Taleggio-„Bottone“  
Birne / geröstete Nüsse / Pollen € 18,00

## HAUPTGERICHTE

- Tagliata vom Rib-Eye / Trüffel  
Schalotte / gebackenes Gemüse € 32,00
- Gemüse-"Bollito Misto"  
gebeizter Lachs vom Grill € 27,50
- Geschmorter Spitzkohl  
Wurzelgemüse / Kartoffelvelouté € 21,50

## DESSERT

- "Hausgemachte Feige"   
Cheesecake / Feige € 11,00
- Kaki / Kastanie / weißes Schokomousse € 11,00
- "Kaiserschmarrn" / Apfelkompott  
Preiselbeermarmelade € 12,00
- Eistorte "Langgenhof" € 8,50
- Lauwarmer Apfelstrudel / hausgemachte Vanille-Eiscreme € 7,50
- Hausgemachtes Sorbet / Mandelcrumble € 7,50

 Glutenfrei

 Laktosefrei

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.