

SETTIMANA DELLA SELVAGGINA E VINO 2025

Tartare di cervo / funghi porcini  				
riduzione di Vermouth / fondo d'arancia				€ 22,00
<i>Nova Domus Ris. (Pinot B., Chard., Sauvig.), Kellerei Terlan 2017/20</i>	1 bicch.	€ 12,50	1 bottiglia	€ 69,00
“Pâte Brisée” strudel di capriolo (pasta frolla salata)				
mela “Renette” / jus di capriolo				€ 19,50
<i>Bourgogne Aligoté, Domaine Marc Colin 2018</i>	1 bicch.	€ 8,50	1 bottiglia	€ 45,00
Consommè di selvaggina				
canederlo di fegato / Cognac				€ 11,50
<i>Vernatsch “Sankt Anna”, In der Eben 2020</i>	1 bicch.	€ 6,50	1 bottiglia	€ 36,50
Cannellone / zucca				
stinco di capriolo / prezzemolo				€ 18,50
<i>Blauburgunder “Schwarze Madonna”, Klosterhof 2020</i>	1 bicch.	€ 8,90	1 bottiglia	€ 49,50
Sella di cinghiale arrostita (rosè)				
pane di tramezzino / noci / prugna				€ 28,00
<i>Barbera d'Alba “Francia”, Roberto Conterno 2018/19</i>	1 bicch.	€ 14,50	1 bottiglia	€ 79,00
Guancia brasata di cervo 				
Whisky / cioccolato / sedano rapa				€ 29,00
<i>Lagrein Ris. “Abtei”, Muri Gries 2021</i>	1 bicch.	€ 9,70	1 bottiglia	€ 54,00



Rarità di vini altoatesini “Coravin” – il nostro Langgenhof-team Vi consulta volentieri!

ANTIPASTI

Melanzana in dolce forte   (fondo vegetale / cacao)	€ 17,50
Merenda "Langge" affumicata / verdure sott'aceto formaggio del maso "Hochgruber" di Selva dei Molini	€ 19,50

ZUPPA

Vellutata di funghi porcini / tartufo nero  formaggio del "Genussbunker" di San Lorenzo	€ 12,50
---	---------

PRIMO PIATTO

Risotto "Melotti" / radicchio  aceto balsamico / pecorino	€ 18,00
Bottone al Taleggio pera / noci tostate / polline	€ 18,00

SECONDI PIATTI

Tagliata di Rib-Eye / tartufo scalogna / verdura fritta	€ 32,00
Bollito misto di verdure salmone marinato alla griglia	€ 27,50
Cavolo a punta brasato tuberi / velouté di patate	€ 21,50

DESSERT

"Fico fatto in casa"  cheesecake / cuore di fico	€ 11,00
Cachi / castagna / mousse al cioccolato bianco	€ 11,00
"Kaiserschmarrn" / composta di mela marmellata di mirtilli rossi	€ 12,00
Torta gelato "Langgenhof"	€ 8,50
Strudel di mele tiepido / gelato alla vaniglia fatto in casa	€ 7,50
Sorbetto fatto in casa / crumble di mardorle	€ 7,50

 senza glutine

 senza lattosio

Siete pregati di comunicare allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali (carne, latticini e uova).
Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.