## **A**NTIPASTI

Tatar vom Rind, nach Art des Hauses hausgemachte knusprige Focaccia	€	25,00
Sellerie-Creme Brûlée / Trüffel 😿 Kürbis / Karotte / pflanzlicher Cappuccino	€	18,50
Pochiertes Filet vom Saibling 🔊 🕦 Stängelkohlcreme / marinierter Stängelkohl	€	19,00
Unser Klassiker  Marende "Langge" mit Räucherspezialitäten  Käse vom "Hochgruberhof" in Mühlwald / eingelegtes Gemüse	€	19,50
Suppen		
"Grana Padano"-Cremesuppe Kürbiskernöl / geröstete Nüsse	€	11,50
Unser Klassiker		
Puschtra Gerstensuppe / Selchfleischwürfel 🕦 gebackenes Spinat-"Tirtl"	€	10,50
WARME HAUSGEMACHTE VORSPEISEN		
Kartoffelgnocchi Spanferkel / Bozner Bier	€	18,50
Risotto "Melotti" / Zitrusfrüchte 🏵 gebratene Goldbrasse	€	19,50
Gnocchetti Sardi / Trüffelspäne "Schwarzenstein"-Käsefonduta	€	18,00
Unser Klassiker		
Schlutzkrapfen / braune Butter geriebener "Grana Padano" Käse	€	18,00

## HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Kalbssteak / Pfeffersauce 🔊 🕄 "Wurzelgemüse-Pommes-Frites"	€	29,00
Seeteufel-Medaillons / Pancetta 🏵 Spinatcreme	€	28,00
Tagliata von der Pustertaler Kartoffel "Genussjäger"-Käsefonduta / Zwiebelcrunch	€	23,00
Unsere Klassiker		
"Michael Pacher-Pfandl": Hirsch und Rind, rosa gebraten 🔊 🕄 Röstkartoffeln / Gemüse / Steinpilzsauce	€	29,50
Saftiges Gulasch vom heimischen Rind Speckknödel / Sauerrahm	€	24,50
Käse		
Käseauswahl vom "Stockner's Genussbunker" in Montal 😿 ("Genussjäger" / Pecorino Schafskäse / "blauer Höhlengenuss" / "Goasglick" Ziegenkäse) hausgemachtes Chutney	€	21,50
DESSERT		
Bayrische Creme / Mango & Kokos-"Dacquoise"	€	11,00
"Mont Blanc" / Maronencreme 🏈 Sorbet von der schwarzen Johannisbeere	€	11,00
Eclair / Schokolade Haselnusspraline	€	11,00
Unsere Klassiker		
Eistorte "Langgenhof"	€	8,50
Lauwarmer Apfelstrudel / hausgemachte Vanille-Eiscreme	€	7,50



€ 7,50

Hausgemachtes Sorbet / Mandelcrumble 🕥

**N** Laktosefrei

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

Alle verwendeten Kräuter, einige Salate und Gemüsesorten stammen aus dem hauseigenen Garten.

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