ANTIPASTI

Cipolla sotto sale / formaggio grigio crema di cipolla bruciata / olio all'erba cipollina	€	18,00
Pancia di maiale, glassata con senape e miele crema di topinambur / albicocca arrostita / aria al cumino	€	18,50
Roll di orata e bietola colorata zucchina / salsa al vino bianco	€	19,50

IL NOSTRO CLASSICO

Merenda "Langge" affumicata / verdure sott'aceto formaggio del maso "Hochgruber" di Selva dei Molini	€	19,50

ZUPPE

"Pappa al pomodoro"	€	11,50

IL NOSTRO CLASSICO

Zuppa d'orzo pusterese carne affumicata / "Tirtl" agli spinaci	€	10,50

PRIMI PIATTI, FATTI IN CASA

Cappelletti, ripieno di cinghiale in umido consommé di bosco / tartare di cinghiale / olio di alloro	€	19,50
Risotto "Melotti" / speck del contadino finferli della Val Pusteria	€	18,50

IL NOSTRO CLASSICO

"Schlutzkrapfen" burro nocciola / parmigiano	€	18,00

SECONDI PIATTI

“Stroganoff” di sella di vitello “Langge style” finferli della Val Pusteria	€	29,50
Salmerino “trota oro” / fave patate pusteresi / birra di Bolzano	€	27,00
“Krapfen” del Vipiteno / spinaci formaggio blu “Höhlengenuss” del Bunker	€	22,50

I NOSTRI CLASSICI

Padella “Michael Pacher”: cervo e manzo arrostito (rosè) patate arrostite / verdure / salsa ai funghi porcini	€	29,50
Gulasch di manzo nostrano canederli allo speck / panna acida	€	24,50

FORMAGGI

Scelta di formaggi di “Stockner’s Genussbunker” di San Lorenzo (“Genussjäger” / pecorino / formaggio blu / formaggio di capra “Goasglick”) chutney fatto in casa	€	21,50

DESSERT

Stecco di gelato “Snickers” arachidi / caramello	€	12,00
Cioccolato / pistacchio / croccante	€	12,00
“Namelaka”-crema al cioccolato Dulcey / espuma di lamponi sorbetto di rose al litchi / chips di grano saraceno	€	12,00

I NOSTRI CLASSICI

Torta gelato “Langgenhof”	€	8,50
Strudel di mele tiepido / gelato alla vaniglia fatto in casa	€	7,00
Sorbetto fatto in casa / frutta fresca	€	7,00

senza glutine

senza lattosio

Importante: tutti gli allergeni possono essere presenti.
Siete pregati di comunicare allergie o intolleranze al momento dell’ordinazione.

Tutte le erbe utilizzate e alcune insalate e verdure provengono dal nostro giardino.

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