

ANTIPASTI

In Salz gegarte Zwiebel / Graukäse  gebrannte Zwiebelcreme / Schnittlauchöl	€ 18,00
Schweinebauch / Honig-Senf-Glasur  Topinamburcreme / geröstete Aprikose / Kümmelluft	€ 18,50
Goldbrassen-„Roll“ / bunter Mangold  Zucchini / Weißweinsauce	€ 19,50

UNSER KLASSIKER

Marende „Langge“ mit Räucherspezialitäten Käse vom „Hochgruberhof“ in Mühlwald / eingelegtes Gemüse	€ 19,50
--	---------

SUPPEN

„Pappa al pomodoro“ (Brotsuppe mit Tomaten und Basilikum aus der Toskana)	€ 11,50
--	---------

UNSER KLASSIKER

Puschtra Gerstensuppe / Selchfleischwürfel  gebackenes Spinat-„Tirtl“	€ 10,50
---	---------

WARME HAUSGEMACHTE VORSPEISEN

„Cappelletti“, gefüllt mit Wildschweinragout „Wald“-Kraftbrühe / Tatar vom Wildschwein / Lorbeeröl	€ 19,50
---	---------

Risotto „Melotti“ / Bauernspeck  Pustertaler Pfifferlinge	€ 18,50
---	---------

UNSER KLASSIKER

Schlutzkrapfen braune Butter / Parmesankäse	€ 18,00
--	---------

HAUPTGERICHTE

Langgenhof's „Stroganoff“ vom Kalbsrücken 	€ 29,50
Pustertaler Pfifferlinge	
Saibling „Trotta oro“ / Saubohnen 	€ 27,00
Pustertaler Kartoffeln / Bozner Bier	
Sterzinger „Krapfen“ / Spinat	
Käse „Blauer Höhlengenuss“ aus dem Genussbunker	€ 22,50

UNSERE KLASSIKER

„Michael Pacher-Pfandl“: Hirsch und Rind, rosa gebraten  	€ 29,50
Röstkartoffeln / Gemüse / Steinpilzsauce	
Saftiges Gulasch vom heimischen Rind  	€ 24,50
Speckknödel / Sauerrahm	

KÄSE

Käseauswahl vom „Stockner's Genussbunker“ in Montal  („Genussjäger“ / Pecorino Schafskäse / „blauer Höhlengenuss“ / „Goasglick“ Ziegenkäse) hausgemachtes Chutney	€ 21,50
--	---------

DESSERT

„Snickers“-Eis am Stiel	
Erdnüsse / Karamell	€ 12,00
Schokolade / Pistazie / Krokant	€ 12,00
„Namelaka“-Creme von der Dulcey Schokolade	
Himbeerespuma / Rosen-Litchi-Sorbet / Buchweizenchips	€ 12,00
UNSERE KLASSIKER	
Eistorte „Langgenhof“	€ 8,50
Lauwarmer Apfelstrudel / hausgemachte Vanille-Eiscreme	€ 7,00
Hausgemachtes Sorbet / frische Früchte  	€ 7,00

 Glutenfrei

 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.