

ANTIPASTI

Tartare di manzo
pane croccante € 25,00

Raviolo di barbabietola  
caprino / nocciole € 18,00

Carota arrostita / crumble di cacao 
salsa di carote all'arancia € 15,50

IL NOSTRO CLASSICO

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

ZUPPE

Vellutata di funghi porcini / tartufo nero 
formaggio "Berggenuss" del Bunker € 11,50

IL NOSTRO CLASSICO

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

PRIMI PIATTI, FATTI IN CASA

Bottone al Taleggio
pera / noci tostate / polline € 18,00

Risotto Melotti / burro acido 
pinoli / lievito di birra / foglia ostrica € 18,50

IL NOSTRO CLASSICO

"Schlutzkrapfen"
burro nocciola / Grana Padano € 18,00

SECONDI PIATTI

“One Pot“ di verdure / spinacino  
olio d'oliva bio / guancia di vitello € 29,00

Filetto di ombrina alla griglia
crema di patate / finocchio / cipolla croccante € 27,50

Bietola / cavolfiore / tartufo
“krapfen“ al cumino € 22,00

I NOSTRI CLASSICI

Padella “Michael Pacher“: cervo e manzo arrostito (rosè)  
patate arrostitite / 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

Spuma di cioccolato caldo / peperoncino
biscotto al burro / gelato alla vaniglia, fatto in casa € 12,00

Eclair / composta di lamponi
crema “Namelaka“ di pistacchio e stracchino € 12,00

“Kaiserschmarrn“ / composta di mela
marmellata di mirtilli rossi € 12,00

I NOSTRI CLASSICI

Torta gelato “Langgenhof“ € 8,50

Strudel di mele tiepido / gelato alla vaniglia fatto in casa € 7,50

Sorbetto fatto in casa / crumble di pasta frolla  € 7,50

 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.