ANTIPASTI

Tartare di manzo "Langge style" focaccia croccante, fatta in casa	€	25,00
Creme Brûlèe di sedano / tartufo 🏵 zucca / carota / cappuccino vegetale	€	18,50
Filetto di salmerino al vapore 🔊 🕄 crema di cime di rapa / cime di rapa marinate	€	19,00
IL NOSTRO CLASSICO		
Merenda "Langge" affumicata / verdure sott'aceto formaggio del maso "Hochgruber" di Selva dei Molini	€	19,50
ZUPPE		
Vellutata di Grana Padano olio di semi di zucca / noci tostate	€	11,50
IL NOSTRO CLASSICO		
Zuppa d'orzo pusterese 🛞 carne affumicata / "Tirtl" agli spinaci	€	10,50
PRIMI PIATTI, FATTI IN CASA		
Gnocchi di patate maialino da latte / birra Bolzanina	€	18,50
Risotto "Melotti" / agrumi 🏵 bocconcini di orata alla griglia	€	19,50
Gnocchetti sardi / scaglie tartufo fonduta di formaggio "Sasso Nero"	€	18,00
IL NOSTRO CLASSICO		
"Schlutzkrapfen" burro nocciola / Grana Padano	€	18,00

SECONDI PIATTI

Steak di vitello arrosto / salsa al pepe 😿 🕦 "patate fritte" di radici	€	29,00
Medaglioni di coda di rospo / pancetta 😿 crema agli spinaci	€	28,00
Tagliata di patata pusterese / cipolla croccante fonduta di formaggio "Genussjäger"	€	23,00
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

Crema bavarese / mango 🏋 "dacquoise" al cocco	€	11,00
"Mont Blanc" / crema di castagne 🏈 sorbetto di cassis	€	11,00
Eclair / cioccolato pralinato di nocciole	€	11,00
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 alle mandorle (1)	€	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.