



## Settimana di raccolto al Langgenhof

---

### ANTIPASTI

Raviolo di barbabietola   caprino / nocciole	€ 18,00
Cipolla / coriandolo  insalata del maso "Langge"	€ 16,00
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 polenta / tartufo nero  formaggio "Genussjäger" del Bunker	€ 12,00
"Pappa al pomodoro"	€ 11,50

### 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
Tagliolino alla barbabietola / caviale di limone aria allo zenzero e parmigiano	€ 18,00

## SECONDI PIATTI

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

Arrosto di finocchio / cipolla  
purè di patate € 20,00

Pancake / papavero  
vino / ricotta € 19,50

### I NOSTRI CLASSICI

Padella "Michael Pacher": cervo e manzo arrostito (rosè)    
patate arrostitite / verdure / salsa ai funghi porcini € 29,50

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

## 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 / frutta fresca   € 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.