

PICCOLE DELIZIE

Carpaccio di cervo con formaggio fresco
e pane di segale e farro della regione

Filetto di trota affumicato della Val Passiria
su insalata autunnale di mela e cicoria pan di zucchero

Insalata mista oppure insalata di crauti

BRODI

Canederli allo speck in brodo

Brodo del contadino
Pasta in brodo con manzo lessato e pane tipico

Brodo di selvaggina con rotoli di crêpes al timo

Crema di castagne
con crostini di pane nero

Attribuiamo grande importanza alla qualità e alla regionalità. I nostri prodotti provengono principalmente dalla nostra fattoria o da altre aziende agricole della zona.

I NOSTRI CLASSICI

Canederli al formaggio e agli spinaci
con parmigiano e burro fuso

Canederli allo speck con insalata mista o insalata di crauti

Gulasch di manzo della Val Passiria
con due canederli allo speck oppure riso al vapore

Salsiccia affumicata artigianale con crauti
e buchtel di patate oppure canederli allo speck

DELIZIE STAGIONALI

Ravioli fatti in casa ripieni di funghi
con parmigiano e burro fuso

Gnocchetti di patate ripieni di fonduta di formaggio
su ragù di selvaggina

Attribuiamo grande importanza alla qualità e alla regionalità. I nostri prodotti provengono principalmente dalla nostra fattoria o da altre aziende agricole della zona.

TAGLIERI E SPUNTINI

Tagliere misto di affettati

Tagliere di formaggi misti
del caseificio Boarbichl a Talle/Scena

Tagliere Florer per due persone
(speck, pancetta, salumi affumicati, formaggio, salame
contadino, formaggio fresco, crema di patate, verdure)

DOLCI

Nel pomeriggio: Kaiserschmarrn
con marmellata di mirtilli rossi

Torte e strudel fatti in casa

Due krapfen artigianali ripieni di papavero e castagna

Kniakiachl fatti in casa con mirtilli rossi

Attribuiamo grande importanza alla qualità e alla regionalità. I nostri prodotti provengono principalmente dalla nostra fattoria o da altre aziende agricole della zona.

