NIEDERMAYR
THOMAS

KALTE VORSPEISEN – ANTIPASTI – COLD STARTERS

Südtiroler Marende | einheimischer biologischer Speck und Kaminwurz | hauseingelegtes Gemüse | Bergkäse | hausgemachtes Brot [1, 7, 10, 12]
Marenda altoatesina | speck biologico locale e salsiccia affumicata | verdure conservate in casa | formaggio di montagna | pane fatto in casa
Traditional South Tyrolean Platter | locally produced organic speck and Kaminwurz (smoked dry-cured sausage) | homemade pickled vegetables | mountain cheese | homemade bread
18€

Tatar vom einheimischen Rind | hausgemachte Senfgurken | Butter | Toastbrot [1, 7, 10]
Tartare di manzo | cetrioli sottaceto fatti in casa | burro | pane tostato
Beef tartare from locally raised cattle | homemade mustard pickles | butter | toast
90g 18€
150g 24€

Saures Rindfleisch | rote Zwiebeln | Apfelessig | Kürbiskernöl [12]
Carne di manzo in salsa acida | cipolle rosse | aceto di mele | olio di semi di zucca
Marinated Beef Salad| red onions | apple cider vinegar | pumpkin seed oil
17€

Marinierter Puntarelle-Salat | Kürbis-Mandelbällchen | süßsauer eingelegter Kürbis [1, 3, 7, 8]
Insalata di puntarelle marinate | polpettine di zucca e mandorle | zucca in agrodolce
Marinated Puntarelle Salad | pumpkin and almond balls | sweet-and-sour pickled pumpkin
17€

* * *

SUPPEN – ZUPPE – SOUPS

Klare Rindssuppe | Pressknödel oder Leberknödel [1, 3, 7, 9]
Brodo di manzo | canederli pressati o canederli di fegato
Clear beef broth | traditional pressed cheese dumpling or liver dumpling
10,5€

Gulaschsuppe vom einheimischen Rind | Bio-Kartoffeln [9, 12]
Zuppa di gulasch di manzo locale | patate biologiche
Beef Goulash Soup | locally raised beef | organic potatoes
11,5€

* * *

WARME VORSPEISEN – PRIMI – WARM STARTERS

Hausgemachte Tagliatelle aus einheimischem Hanfsamenmehl | Wildragout | Kastanien [1, 3, 7, 9, 12]
Tagliatelle con farina di semi di canapa locale | Ragù di selvaggina | Castagne
Homemade tagliatelle made from local hemp seed flour | game ragout | chestnuts
21€

Hausgemachte Ravioli | geschmortes einheimisches Rindfleisch | Pilze [1, 3, 7, 9, 12]
Ravioli fatti in casa | ripieno di manzo locale brasato | funghi
Homemade Ravioli | slow-braised local beef | mushrooms
21€

Hausgemachte Pisarei-Schwarzbrotnocken | Rote Bete | geräucherter Ricotta [1, 3, 7]
Pisarei fatti in casa con pane nero | barbabietola rossa | ricotta affumicata
Homemade Pisarei made with Dark Rye Bread | beetroot | smoked ricotta
17€

* * *

NIEDERMAYR
THOMAS

HAUPTSPEISEN – SECONDI – MAIN COURSES

Rosa gebratene Hüfte vom einheimischen Hirsch und Gulasch vom einheimischen Reh | Gewürzrotkohl | hausgemachte Bio-Schupfnudeln [1, 3, 7, 9, 12]
Taglio di coscia di cervo locale cotto al rosa e gulasch di capriolo locale | cavolo rosso speziato | Schupfnudeln biologici fatti in casa
Pink-Roasted Haunch of Local Venison and Roe Deer Goulash | spiced red cabbage | homemade organic Schupfnudeln (potato dumplings)
36€

Filet von der Goldbrasse | frische Schwarzwurzeln | Kürbis [4, 7,]
Filetto di orata | scorzonera fresca | zucca
Sea Bream Fillet | fresh black salsify | pumpkin
32€

Hausgemachte Bio-Kartoffelblattln | Vinschger Sauerkraut [1, 3, 7]
Sfoglie fritte di patate biologici fatti in casa | crauti della Val Venosta
Homemade Kartoffelblattln (traditional fried potato pastries) | sauerkraut from Val Venosta
19€

* * *

Zusätzliche Portion hausgemachtes Brot [1]
Porzione extra di pane fatto in casa
Extra portion of homemade bread 4€

* * *

DESSERTS – DOLCI – DESSERTS

Affogato | Espresso | Vanilleeis [3, 6, 7]
Affogato | Espresso | Gelato alla vaniglia
Affogato | espresso | vanilla ice cream 6€

Kastanienmousse im Glas | hofeigene Heidelbeeren | Kloatznsorbet [3, 7]
Mousse di castagne al bicchiere | mirtilli del nostro podere | sorbetto alle pere essiccate
Chestnut Mousse Served in a Glass | blueberries from our farm | traditional dried pear sorbet
12€

Parfait von hofeigenen Birnen und Orangen | eingelegte Bio-Äpfel | Nüsse [3, 7, 8]
Parfait alle pere del nostro podere e arance | mele biologiche marinate | noci
Pear and Orange Parfait made with pears from our farm | preserved organic apples | nuts
11,5€

Sorbetvariation von hofeigenen Früchten
Variazione di sorbetti a base di frutta del nostro podere
Selection of sorbets made from our own fruit
10€

Süßwein – Passito – dessert wine 2025 0,05L 11€

* * *

NIEDERMAYR
THOMAS

Wir legen Wert auf einheimische Produkte. In unserem Hofrestaurant verwenden wir daher nur Eier, Milchprodukte und Fleisch/Fleischerzeugnisse aus der EU.

Diamo grande importanza ai prodotti locali. Nel nostro ristorante agricolo utilizziamo solo uova, latticini e carne/prodotti a base di carne provenienti dall'UE.

We value local products. We therefore use only eggs and dairy products originating from the EU.

ALLERGENE – ALLERGENI – ALLERGENS

1 Glutenhaltiges Getreide · 2 Krebstiere · 3 Eier · 4 Fisch · 5 Erdnüsse · 6 Soja 7 Milch 8 Schalenfrüchte · 9 Sellerie · 10 Senf · 11 Sesam · 12 Schwefeldioxid/Sulfite · 13 Lupinen · 14 Weichtiere

1 Cereali contenenti glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Anidride solforosa e solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi

1 Cereals containing gluten · 2 Crustaceans · 3 Eggs · 4 Fish · 5 Peanuts · 6 Soybeans · 7 Milk · 8 Nuts · 9 Celery · 10 Mustard · 11 Sesame · 12 Sulphur dioxide/sulphites · 13 Lupin · 14 Molluscs

Mo, Do & Fr 17–23 Uhr
Sa & So 11–23 Uhr
Di & Mi geschlossen

Warme Küche 12-14 und 18-21 Uhr

Lun, Gio & Ven 17–23
Sab & Dom 11–23
Mar & Mer chiuso

Cucina calda dalle ore 12-14 e 18-21

Mon, Thu & Fri 5 – 11 pm
Sat & Sun 11 am – 11 pm
Tue & Wed closed

Hot meals served from 12 am to 2 pm and 6 pm to 9 pm