

KALTE VORSPEISEN – ANTIPASTI – COLD STARTERS

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€

150 g 24€

Saures Rindfleisch | rote Zwiebeln | Apfelessig | Kürbiskernöl ¹²

Carne di manzo in salsa acida | cipolle rosse | aceto di mele | olio di semi di zucca

Beef in sour sauce | red onions | apple cider vinegar | pumpkin seed oil

17€

Geräucherte einheimische Forelle | hofeigener Yacon | Sauerrahm | Bio-Apfel ^{4, 7}

Trota locale affumicata | yacon del nostro podere | panna acida | mela biologica

Smoked local trout | yacon from our farm | sour cream | organic apple

19€



SUPPEN – ZUPPE – SOUPS

Klare Rindssuppe | Pressknödel oder Leberknödel ^{1, 3, 7, 9}

Brodo di manzo | canederli pressati o canederli di fegato

Clear beef broth | pressed cheese dumpling or liver dumpling

10,5€

Cremesuppe von hofeigenen Kastanien | Zimtcroustons ^{1, 7}

Vellutata di castagne del nostro podere | crostini alla cannella

Cream of chestnut soup made from our own farm's chestnuts | Cinnamon croutons

11€



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€

Risotto „Vialone Nano“ | Topinambur | geröstete Haselnüsse ^{7, 8}

Risotto „Vialone Nano“ | topinambur | nocciole tostate

„Vialone Nano“ risotto | Jerusalem artichoke | roasted hazelnuts

19€

Ravioli aus geröstetem Hartweizenmehl | geschmorter Hirsch | einheimische Steinpilze ^{1, 3, 7, 9, 12}

Ravioli di farina di grano arso | cervo stufato | funghi porcini locali

Ravioli made from roasted durum wheat flour | braised venison | porcini mushrooms

22€



HAUPTSPEISEN – SECONDI – MAIN COURSES

Brust und Confit von der Ente Rotkohl hausgemachte Schupfnudeln ^{1, 3, 7, 9, 12}	
Petto d'anatra e confit d'anatra cavolo rosso Schupfnudeln fatti in casa	
Duck breast and confit red cabbage homemade potato noodles	
	34€
Geschmorte Backe und Tafelspitz vom Rind cremige Vollkornpolenta Wurzelgemüse ^{7, 9, 12}	
Guancia di manzo stufata e Tafelspitz cremosa polenta integrale ortaggi a radice	
Braised beef cheek and boiled beef creamy wholemeal polenta root vegetables	
	33€
Filet vom einheimischen Roten Wels schwarzer Venere-Reis hofeigener Kürbis ^{4, 7}	
Filetto di pesce siluro rosso locale riso nero Venere zucca del nostro podere	
Fillet of local red catfish black Venere rice farm-grown pumpkin	
	31€



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€
Variation von hofeigenen Kastanien Granatapfelsorbet ^{3, 7}	
Variazione di castagne del podere Sorbetto al melograno	
A variation on chestnuts from our own farm Pomegranate sorbet	
	12€
Halbgefrorenes von hofeigenen Heidelbeeren Pistazien ^{3, 7, 8}	
Semifreddo di mirtilli del nostro podere pistacchi	
Semi-frozen treat made from the farm's own blueberries Pistachios	
	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€



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