

## DIE Kalten Vorspeisen – GLI Antipasti

Auswahl von Südtiroler Spezialitäten  
(Speck, Gamssalami, Kaminwurze, heimische Käsesorten, geräucherter Hirschschenken  
und Pfifferlinge)

*Assaggio di specialità dell'Alto Adige  
(Speck, salame di camoscio, salsicce affumicate, formaggi di Sesto,  
prosciutto affumicato di cervo e finferli)*

€ 17,10 (G,H)

Variation von Käse aus der Region mit Himbeer-Balsamico Chutney und Walnüsse

*Variazione di formaggi a km zero con mostarda di lamponi e balsamico, noci*

€ 14,80 (G,H)

Geräucherter heimischer Hirschschenken,  
Gemüse Julienne mit Minze und Mandel und Rote-Beete-Coulis

*Prosciutto di cervo nostrano affumicato, julienne di verdure alla menta e mandorle  
e coulis di barbabietola*

€ 17,50 (H)

Rindertartar vom Hof aus Südtirol, Wacholderbutter und warmes Rosmarin-Brot

*Tartar di manzo dal maso altoatesino, burro al ginepro  
e crostino caldo al rosmarino*

€ 18,00 (A,C,G)

Bergsaibling geräuchert, Büffel-Mozzarelline, Rauke und rote Früchte  
*Salmerino alpino affumicato, bocconcini di bufala campana, rucola e frutti rossi*

€ 16,00 (D,G,H)

Fenchel-Karotten-Radicchio-Salat mit Pflanzlerl aus Hülsenfrüchten,  
Kürbiskerne und Sauerrahm-Kräutersauce

*Insalatina di finocchi, carote, radicchio con polpette di legumi, semi di zucca  
e salsa di panna agra ed erbette*

€ 15,50 (G)

Gedeck / Coperto € 2,00



## DIE Suppen – LE Zuppe

Steinpilz- Cremesüppchen  
*Vellutata ai funghi porcini nostrani*  
€ 9,00 (G,L)

Kürbiscremesüppchen  
*Vellutata alla zucca*  
€ 9,00

Süppchen vom Sextner Graukäse mit Speckstreifen und Brotcroutons  
*Zuppetta al formaggio grigio di Sesto con strisciole di speck e crostini di pane*  
€ 9,00 (A,G,L)

Suppe von der Bio -Gerste aus der Region mit Spinat-Tirtl  
*Zuppa d'orzo biologico della regione con un "Tirtl" agli spinaci*  
€ 9,00 (A,L)

Gemüsesuppe  
*Zuppa di verdura*  
€ 8,50 (L)



## DIE Vorspeisen – I Primi

Frische hausgemachte Eierbandnudeln mit Rehragout oder Steinpilzsauce

*Tagliatelle fresche fatte in casa con ragù di capriolo o porcini*

€ 15,00 (A,C,G,L)

Bärlauch Gnocchi aus heimischen Kartoffeln, Ragout von der Forelle und Kirschtomaten

*Gnocchi di patate Pusteresi all'aglio orsino, ragù di trota e pomodorini*

€ 15,00 (A,C,D,G,L)

Kastanien-Ravioli gefüllt mit Kürbis, geräuchertem Sextner-Topfen und geschmolzener Butter

*Ravioli alle castagne ripieni di zucca, ricotta affumicata di Sesto e burro fuso*

€ 14,50 (A,C,G)

Spätzle vom Bio-Dinkel aus der Region auf Brennesselspiegel, Taleggio – Käse,  
Schweinsbacke und Schüttelbrot Krockant

*Spätzle al farro biologico territoriale su specchio d`ortica, Taleggio,  
guanciaie e croccante di Schüttelbrot*

€ 14,50 (A,C,G)

Südtiroler Knödel Tris (Pfifferling, Spinat und Rote Beete)

*Tris di canederli Tirolesi (Finferli, spinaci e rape rosse)*

€ 14,50 (A,C,G)

Für Vorspeisen als große Portion werden 2,00€ mehr berechnet

*Primi piatti come porzione grande vengono a costare 2,00€ in più*



## DIE Hauptgerichte – I Secondi

Filetsteak in Scheiben vom Angus Rind auf Rauke und Kirschtomaten,  
Parmesanraspeln und „Kartoffelblattlan“  
*Tagliata di filetto di Angus su insalatina di rucola e pomodorini, grana e cialde di patate*  
€ 23,50 (A,G)

Filet vom Südtiroler Rind, mit Bergblütenkruste und Schwarzkohl  
*Filetto di manzo Sudtirolese, in crosta ai fiori di montagna e cavolo nero*  
€ 28,70 (A,G,L)

Rindsburger mit frischer Tomate, Salat, Sextner Käse, Speck, Röstzwiebel  
dazu Kartoffelspalten und Barbecue Sauce  
*Burger di manzo nostrano con pomodoro fresco, lattuga, formaggio di Sesto, Speck e cipolle  
arrostate servito con spicchi di patate e salsa barbecue*  
€ 19,50 (A,G)

Hirschbäckchen bei Niedertemperatur gegart, mit eigenen Bratensaft,  
Blaukraut und Schwarzkohl  
*Guancette di cervo cotto a bassa temperatura con il suo fondo di cottura  
crouti rossi e cavolo nero*  
€ 27,00 (A,L)

Wiener Schnitzel mit Rosmarin- Kartoffelspalten  
*Cotoletta alla milanese con spicchi di patate al rosmarino*  
vom Schwein I *maiale* € 16,50 (A,C)  
vom Kalb I *vitello* € 18,90 (A,C)

Polenta, gemischte Pilze, Grillwurst vom Steinmetzhof aus Sexten und Sextner Käse  
*Polenta, funghi misti, salsiccia dal maso "Steinmetzhof" e formaggio di Sesto*  
€ 18,50 (A,G,L)

Gemüse vom Grill, Ofenkartoffel und Sextner Käse vom Grill  
*Verdure grigliate, patata al cartoccio e formaggio di Sesto alla piastra*  
€ 17,80 (G)

Fisch des Tages mit Spinat, Stampfkartoffeln, Salz und Öl  
*Pesce del giorno con spinaci, patate schiacciate, sale e olio*  
€ 22,00



## DIE Favoriten – assolutamente da provare

Schweinshaxe aus dem Ofen mit Pustertaler Sauerkraut

*Stinco di maiale al forno con crauti pusteresi cotti*

€ 17,80 (A,L,M)

Rehhaxe aus dem Ofen mit Apfel-Blaukraut und Süßkartoffelpommes

*Stinco di capriolo al forno con crauti rossi alla mela e patate dolci americane fritte*

€ 23,00 (A,L)

Mountain Burger: Hirschburger mit Rauke, Cocktailtomaten, Almkäse, Preiselbeerjus dazu Süßkartoffelpommes und Sauerrahm - Kräutersauce

*Mountain Burger: Burger di cervo con rucola, pomodorini, formaggio di malga e salsa di mirtilli rossi con patate dolci americane fritte e salsa di panna agra ed erbette*

€ 21,00 (A,G)

## DIE Highlights – Solo da noi

Tomahawk Steak vom Irländischen Angusrind vom Grill, ca. 1100g, mit Ofenkartoffel, Grillgemüse und gegrillter Polenta (Wartezeit ca. 20 Minuten)

*Tomahawk di Angus Irlandese alla griglia, ca. 1100g, con patata al cartoccio, verdure e polenta alla griglia (tempo di attesa ca. 20 minuti)*

empfohlen für 2 Personen | *consigliato per 2 persone*

€ 75,00 (A,G)

Kalbshaxe, bei Niedertemperatur gegart, dazu Kartoffelstampf mit Speck und Zwiebeln und Grillgemüse  
(auf Vorbestellung oder je nach Verfügbarkeit)

*Stinco di vitello al forno cotto a bassa temperatura con patate schiacciate speck e cipolla e verdura mista alla griglia*

*(su prenotazione o chiedere la disponibilità al momento)*

empfohlen für 3 Personen | *consigliato per 3 persone*

€ 90,00

## DIE Beilagen - I Contorni

Gemischter Salat

*Insalata mista*

€ 6,00

Spinat

*Spinaci*

€ 6,00

Kartoffelstampf Speck und Zwiebel

*Patate schiacciate con speck e cipolla*

€ 5,00

Gemischte Pilze“ Trifolati“ (mit Öl Knoblauch und Petersilie angebraten)

*Funghi trifolati*

€ 7,00 (L)

Weiche Polenta aus Storo

*Polenta morbida di storo*

€ 5,00

Pommes frites

*Patatine fritte*

€ 5,50 (A)



## DIE Vegetarische & Vegane Auswahl – I Piatti vegeteriani & vegani

Variation von Käse aus der Region mit Himbeer-Balsamico Chutney und Walnüsse

*Variazione di formaggi a km zero con mostarda di lamponi e balsamico, noci*

€ 14,80 (G,H)

Fenchel-Karotten-Radicchio-Salat mit Pflanzlerl aus Hülsenfrüchten  
und Kürbiskerne (vegan)

*Insalatina di finocchi, carote, radicchio con polpette di legumi e semi di zucca (vegano)*

€ 15,50 (G)

Gemüsesuppe (vegan)

*Zuppa di verdura (vegano)*

€ 8,50 (L)

Steinpilz- Cremesüppchen

*Vellutata ai funghi porcini nostrani*

€ 9,00 (G,L)

Kürbiscremesüppchen

*Vellutata alla zucca*

€ 9,00

Frische hausgemachte Eierbandnudeln mit Steinpilzen

*Tagliatelle fresche fatte in casa con porcini*

€ 15,00 (A,C,G)

Kastanien-Ravioli gefüllt mit Kürbis, geräuchertem Sextner-Topfen und geschmolzener Butter

*Ravioli alle castagne ripieni di zucca, ricotta affumicata di Sesto e burro fuso*

€ 14,50 (A,C,G)

Südtiroler Knödel Tris (Pfifferling, Spinat und Rote Beete)

*Tris di canederli Tirolesi (Finferli, spinaci e rape rosse)*

€ 14,50 (A,C,G)

Spätzle vom Bio-Dinkel aus der Region auf Brennesselspiegel, Taleggio – Käse  
und Schüttelbrot Krockant

*Spätzle al farro biologico territoriale su specchio d` ortica, Taleggio  
e croccante di Schüttelbrot*

€ 14,50 (A,C,G)

Bauernteller (Polenta, gemischte Pilze und Sextner Käse vom Grill)

*Piatto del contadino (Polenta, funghi misti e formaggio di sesto alla piastra)*

€ 16,50 (A,G,L)

Gemüse vom Grill, Ofenkartoffel und Sextner Käse vom Grill

*Verdure grigliate, patata al cartoccio e formaggio di Sesto alla piastra*

€ 17,80 (G)

## DIE Gerichte für die Kleinen – I Piatti per i piú piccoli

Nudelsuppe  
*Pastina in brodo*  
€ 5,60 (A,C)

Spaghetti mit Tomatensauce oder Fleischragout  
*Spaghetti al pomodoro oppure ragù di carne*  
€ 6,50 (A)

Kartoffelnocken mit Tomatensauce oder Fleischragout  
*Gnocchi di patate al pomodoro oppure ragù di carne*  
€ 6,50 (A,C)

Wienerschnitzel mit Pommes  
*Cotoletta alla milanese con patatine fritte*  
€ 9,50 (A,C)

Frankfurter Würstel mit Pommes  
*Wurstel con patate fritte*  
€ 9,00 (A,M)

Panierte Hühnerstreifen mit Pommes  
*Straccetti di pollo impanati con patatine fritte*  
€ 9,50 (A,C)

### \*Allergene / Allergeni\*

A - Getreide Gluten / *cereali glutine* B - Krebstiere / *crostacei* C - Eier / *uova* D - Fisch / *pesce*  
E - Erdnüsse / *arachidi* F - Soja / *soja* G - Milchprodukte / *latticini* H - Schalenfrüchte / *frutta con guscio*  
L - Sellerie / *sedano* M - Senf / *senape* N - Sesamsamen / *semi di sesamo* O - Schwefeldioxid / *anidride solforosa*  
P - Lupinen / *lupini* R - Weichtiere / *molluschi*

In unserem Restaurant werden nur in Ausnahmefällen tiefgekühlte Produkte verwendet  
*Avvertiamo la nostra clientela che solo in casi eccezionali usiamo prodotti surgelati*



## DIE süßen Kreationen – I Dolci creazioni

Schokoladenkugel mit roter Frucht Überraschung und Crumble  
*Sfera al cioccolato con sorpresa di frutti rossi e crumble croccante*  
€ 9,00 (A,G,H)

Italienisches Tiramisù  
*Tiramisù*  
€ 7,50 (A,C,G)

Gesalzenes Karamelleis, Zimtcrumble, Schwarzbeeren, und Portweinreduktion  
*Gelato al caramello salato, crumble alla cannella, mirtilli neri e riduzione al porto*  
€ 8,00 (A,G,H)

Mousse von der Valrhona Schokolade, Haselnusscrumble und rote Früchte  
*Mousse al cioccolato valrhona, crumble alle nocciole e frutti rossi*  
€ 8,00 (A,C,G)

Crème Brûlée  
*Crema catalana*  
€ 7,50 (C,G)

....Wie wär's mit einem Glas Dessertwein oder einem guten Destillat zum Dessert?  
*Fragen Sie nach unserer Karte!*

....Accompagnate il Vostro dolce con un buonissimo vino dessert e una grappa speciale.  
*Chiedete per il listino!*





## THE Appetizers

Choice of South Tyrolean specialties  
(Speck, chamois salami, "Kaminwurze", local cheese, smoked ham of venison, chanterelles)  
€ 17,10 (G,H)

Taste of cheese from South Tyrol, with raspberry-balsamico chutney and walnuts  
€ 14,80 (G,H)

Smoked ham of local venison, Julienne vegetables with mint-almond and beetroot coulis  
€ 17,50 (H)

Beef tartar from the south Tyrolean farm, juniper butter  
and warm rosemary bread  
€ 18,00 (A,C,G)

Mountain char smoked, buffalo mozzarelline, rocket and red fruits  
€ 16,00 (D,G,H)

Fennel, carrot, radicchio salad with legume meatballs, pumpkin seeds  
and sour cream and herb sauce  
€ 15,50 (G)

## THE Soups

Creamy soup of local mushrooms  
€ 9,00 (G,L)

Pumpkin cream soup  
€ 9,00

Creamy soup of grey cheese from Sexten with Speck stripes and bread croutons  
€ 9,00 (A,G,L)

Soup of biological barley from the region with typical "Tirtl" filled with spinach  
€ 9,00 (A,L)

Soup of various vegetables  
€ 8,50 (L)

Cover € 2,00



## THE Starters

Freshly homemade Tagliatelle with venison ragout or mushroom stew  
€ 15,00 (A,C,G,L)

Gnocchi of potatoes from valley Pustertal with wild garlic, trout stew  
and cherry tomatoes  
€ 15,00 (A,C,D,G,L)

Chestnut ravioli filled with pumpkin, smoked ricotta from Sesto and melted butter (A,C,G)  
€ 14,50 (A,C,G)

Spätzle with territorially biologic spelt on nettle mirror with Taleggio cheese,  
pork cheek and crispy Schüttelbrot  
€ 14.50 (A,C,G)

Tris of South Tyrolean dumplings (chanterelles, spinach, and beetroot)  
€ 14,50 (A,C,G)

For starters as large portion we charge € 2,00



## THE Main courses

Angus beef Tagliata on rocket salad and Parmesan cheese and fried potato leaves  
€ 23,50 (A,G)

South Tyrolean beef filet, with a crust of alpine flowers and black cabbage  
€ 28,70 (A,G,L)

Beef Burger with fresh tomato, salad local cheese, Speck, fried onions  
served with potato wedges and Barbecue sauce  
€ 19,50 (A,G)

Deer cheeks steamed at low temperature, with its own gravy, red cabbage and black  
cabbage  
€ 27,00 (A,L)

Vienna schnitzel with rosemary potatoes vedges  
of Pork € 16,50 (A,C)  
of Veal € 18,90 (A,C)

Polenta, mixed mushrooms, grilled sausage from Steinmetzhof of Sexten  
and local cheese  
€ 18,50 (A,G,L)

Grilled vegetables, jacket potato and grilled cheese from Sexten  
€ 17,80 (G)

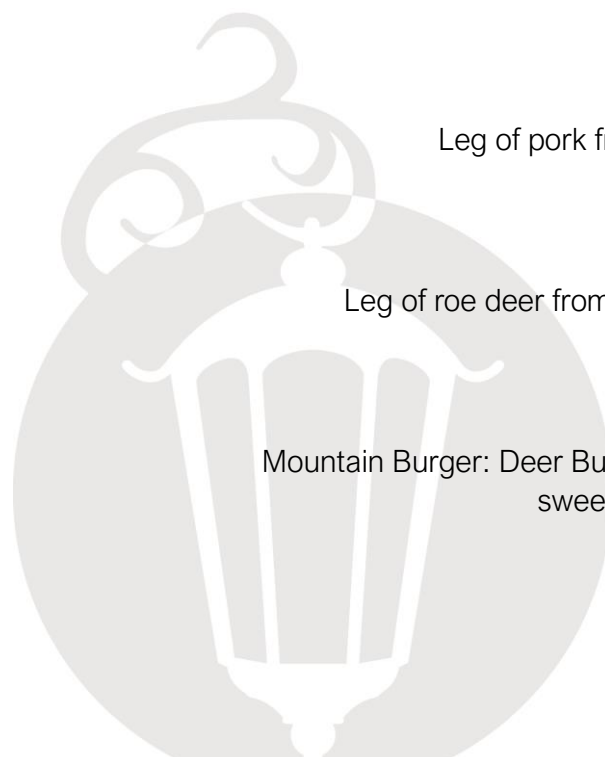
Fish of the day with spinach, mashed potatoes, salt and oil  
€ 22,00

## THE Favourites

Leg of pork from the oven with Sauerkraut from valley Pustertal  
€ 17,80 (A,L,M)

Leg of roe deer from the oven, red cabbage with apple and sweet potato fries  
€ 23,00 (A,L)

Mountain Burger: Deer Burger with rocket, cherry tomatoes, alpine cheese, cranberry jus,  
sweet potato fries and sour cream – herb sauce  
€ 21,00 (A,G)



## THE Highlights

Tomahawk Steak from Irish Angus ab. 1100g, with jacket potatoes, grilled vegetables and grilled polenta

€ 75,00 (A,G)

*(waiting time approx. 20. minutes)*

recommended for 2 persons

Veal leg steamed at low temperature, with mashed potatoes with bacon and onion and grilled vegetables

€ 90,00

*(on order or depending on availability)*

recommended for 3 persons

## The Side dishes

Mixed salad

€ 6,00

Spinach

€ 6,00

Mashed potatoes bacon and onion

€ 5,00

Mixed mushrooms" Trifolati" (sautéed with oil, garlic and parsley)

€ 7,00 (L)

Soft polenta from storo

€ 5,00

French fries

€ 5,50 (A)



## THE Vegetarian & Vegan dishes

Taste of south Tyrolean cheese with Raspberry-balsamic chutney and walnuts  
€ 14,80 (G,H)

Fennel, carrot, radicchio salad with legume meatballs, pumpkin seeds  
and sour cream and herb sauce  
€ 15,50 (G)

Creamy soup of local mushrooms  
€ 9,00 (G,L)

Soup of various vegetables  
€ 8,50 (L)

Pumpkin cream soup  
€ 9,00

Freshly homemade Tagliatelle with mushroom sauce  
€ 15,00 (A,C,G)

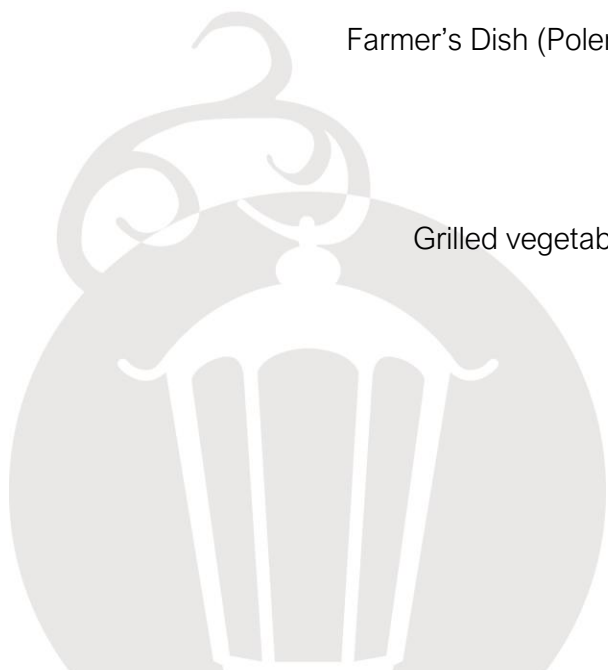
Chestnut ravioli filled with pumpkin, smoked ricotta from Sesto and melted butter (A,C,G)  
€ 14,50 (A,C,G)

Variation of South Tyrolean dumplings (mushroom, spinach and beetroot)  
€14,50 (A,C,G)

Spätzle with territorially biologic spelt on nettle mirror with Taleggio cheese,  
pork cheek and crispy Schüttelbrot  
€ 14.50 (A,C,G)

Farmer's Dish (Polenta, mixed mushrooms and grilled cheese from Sexten)  
€16,50 (A,G,L)

Grilled vegetables, pocket potato and grilled cheese from Sexten  
€17,80 (G)



## THE Children`s dishes

Noodle soup

€ 5,60 (A,C)

Spaghetti with tomato sauce or sauce Bolognese

€ 6,50 (A)

Potato gnocchi with tomato sauce or sauce Bolognese

€ 6,50 (A,C)

Vienna schnitzel with french fries

€ 9,50 (A,C)

Frankfurter sausages (boiled) with french fries

€ 9,00 (A,M)

Breaded chicken stripes with french fries

€ 9,50 (A,C)

### *\*Allergenic substances\**

A – Cereals containing gluten B - Crustaceans C - Eggs D - Fish E - Peanuts F - Soy  
G – Milk including lactose H – nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pistachios,  
macadamia nuts L - Celery M - Mustard N – Sesame seeds O – Sulphur dioxide and sulphites  
P - Lupin R - Molluscs

*Frozen products are used in our restaurant in exceptional cases*



## THE Sweets

Chocolate sphere with red berries surprise and crumble

€ 9,00 (A,G,H)

Italian Tiramisù

€ 7,50 (A,C,G)

Salted caramel ice cream, blueberries, cinnamon crumble and Portwine reduction

€ 8,00 (A,G,H)

Valrhona chocolate mousse, hazelnut crumble and red fruits

€ 8,00 (A,C,G)

Creme Brulé

€ 7,50 (C,G)

*We recommend to enjoy a delicious dessert wine or a special distillate to our desserts.  
Just ask for our list!*

