

DIE Kalten Vorspeisen – GLI Antipasti

Auswahl von Südtiroler Spezialitäten
(Speck, Gamssalami, Kaminwurze, heimischer Käse, geräucherter Hirschschenken und Pfifferlinge)
Assaggio di specialità dell'Alto Adige
(*Speck, salame di camoscio, salsicce affumicate, formaggio tipico di Sesto, prosciutto affumicato di cervo e finferli*)
€ 17,10 (G,H)

Käse Variation aus Südtirols Tälern, Almen und Höfen mit Feigen Chutney
Variazione di formaggi di masi, malghe e valli altoatesine con mostarda di fichi
€ 14,50 (G)

Geräucherter heimischer Hirschschenken auf winterlichen Salaten und Walnüssen
Prosciutto di cervo nostrano affumicato su insalatina invernale e noci
€ 17,50 (H)

Tartar vom Rind mit Senf Eis und getoastetem Brot
Tartar di manzo, gelato alla senape e crostoni ai cereali
€ 17,50 (A,C,G)

Bunte Blattsalate mit „Golden Delicius“ Apfel, Walnüssen und gebratenem Speck
Insalata di misticanza con mela "Golden Delicius", noci e speck croccante
€ 14,50 (H)

Pflanzerl von Hülsenfrüchten mit Fenchel, Feldsalat und Kürbiskerne
Polpette di legumi, finocchio, valerianella e semi di zucca
€ 15,50

Gedeck / Coperto € 1,80



DIE Suppen – LE Zuppe

Steinpilz- Cremesüppchen

Vellutata ai funghi porcini nostrani

€ 9,00 (G,L)

Sextner Graukas-Süppchen mit Speckstreifen und Brotcroutons

Zuppetta al formaggio grigio di Sesto con strisciole di speck e crostini di pane

€ 8,90 (A,G,L)

Pustertaler Gerstesuppe mit Spinat-Tirtl

Zuppa d'orzo della Val Pusteria con un "Tirtl" agli spinaci

€ 8,50 (A,L)

Gemüsesuppe

Zuppa di verdura

€ 8,50 (L)



DIE Vorspeisen – I Primi

Frische hausgemachte Eierbandnudeln mit Rehragout oder Steinpilzen

Tagliatelle fresche fatte in casa con ragù di capriolo o porcini

€ 15,00 (A,C,G,L)

Pustertaler Kartoffelnocken mit Rote Beete, Brokkoli Creme und Stracciatella von der Burrata

Gnocchi di patate Pusteresi alla rapa rossa, crema di broccolo e stracciatella di Burrata

€ 14,00 (A,C,G)

Teigtaschen mit Steinpilzen und Mascarpone

Panzerotti ai funghi porcini con salsa mascarpone

€ 14,00 (A,C,G)

Dinkelspätzle mit Kürbis, Taleggio – Käse, gebratene Streifen von der Schweinsbacke und Schüttelbrot Krockant

Spätzle al farro con zucca, Taleggio, guancia e croccante di Schüttelbrot

€ 13,80 (A,C,G)

Südtiroler Knödel Tris (Speck, Spinat und Rote Beete)

Tris di canederli Tirolesi (Speck, spinaci e rape rosse)

€ 14,00 (A,C,G)

Als Beilage oder vorne weg...
Come contorno oppure prima....

Gemischter Salat

Insalata mista

€ 6,00

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 Rucola und Parmesanspäne
dazu gemischtes Gemüse und Ofenkartoffel

Tagliata di filetto Angus su rucola e grana con verdura mista e patata al cartoccio

€ 23,50 (G,L)

Filet vom Südtiroler Rind, ca. 250g, mit Bergblütenkruste, Ofenkartoffel und gemischtes Gemüse

*Filetto di manzo Sudtirolese, ca. 250g, con crosta ai fiori di montagna, patata al cartoccio
e verdura mista*

€ 28,70 (A,G,L)

Rindsburger mit frischer Tomate, Sextner Käse, Speck, Röstzwiebel
dazu Kartoffelspalten und Barbecue Sauce

*Burger di manzo nostrano con pomodoro fresco, formaggio di Sesto, Speck e cipolle arrostiti
servito con spicchi di patate e salsa barbecue*

€ 19,30 (A,G)

Lammkoteletts vom Grill mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtes Gemüse

Lombatine d'agnello ai ferri con burro alle erbe, patate al forno e verdura mista

€ 25,00 (A,G,L)

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtes Gemüse

Cotoletta alla milanese con patate al forno e verdura mista

vom Schwein I *maiale* € 16,00 (A,C)

vom Kalb I *vitello* € 18,70 (A,C)

Polenta, gemischte Pilze, Grillwurst vom Steinmetzhof und Sextner Käse

Polenta, funghi misti, salsiccia dal maso Steinmetzhof e formaggio di sesto

€ 18,00 (G)

Gemüse vom Grill, Ofenkartoffel und Sextner Käse vom Grill

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

€ 17,80 (G)



DIE Favoriten – assolutamente da provare

Schweinshaxe aus dem Ofen mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Stinco di maiale al forno con crauti e patate al forno

€ 17,80 (A,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

€ 21,00 (A)

Hirschburger mit Rucola, Cocktailtomaten, Almkäse, Preiselbeerjus
dazu Süßkartoffelpommes und Sauerrahm - Kräutersauce

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

€ 21,00 (A,G)

DIE Highlights – Solo da noi

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

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

empfohlen für 2 Personen | *consigliato per 2 persone*

€ 68,00 (A,L)

Kalbshaxe, bei Niedertemperatur gegart, mit Bratkartoffeln, gemischtem Gemüse
und Fenchel vom Grill (auf Vorbestellung oder je nach Verfügbarkeit)

*Stinco di vitello al forno cotto a bassa temperatura con patate al forno, verdura mista
e finocchio alla griglia (su prenotazione o chiedere la disponibilità al momento)*

empfohlen für 3 Personen | *consigliato per 3 persone*

€ 85,00 (A,L)



DIE Vegetarische & Vegane Auswahl – I Piatti vegeteriani & vegani

Käse Variation aus Südtirols Tälern, Almen und Höfen mit Feigen Chutney
Variazione di formaggi di masi, malghe e valli altoatesine con mostarda di fichi
€ 14,50 (G)

Veganer Salatteller (bunte Blattsalate mit „Golden Delicious“ Apfel und Walnüsse)
Insalata vegana (Insalata di misticanza con mela “Golden Delicious” e noci)
€ 14,00 (H)

Pflanzerl aus Hülsenfrüchten, Fenchel, Feldsalat und Kürbiskerne (vegan)
Polpette di legumi, finocchio, valerianella e semi di zucca (vegano)
€ 15,50

Gemüsesuppe (vegan)
Zuppa di verdura (vegano)
€ 8,50 (L)

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

Frische hausgemachte Eierbandnudeln mit Steinpilzen
Tagliatelle fresche fatte in casa con porcini
€ 15,00 (A,C,G)

Teigtaschen mit Steinpilzen und Mascarpone
Panzerotti ai funghi porcini con salsa mascarpone
€14,00 (A,C,G)

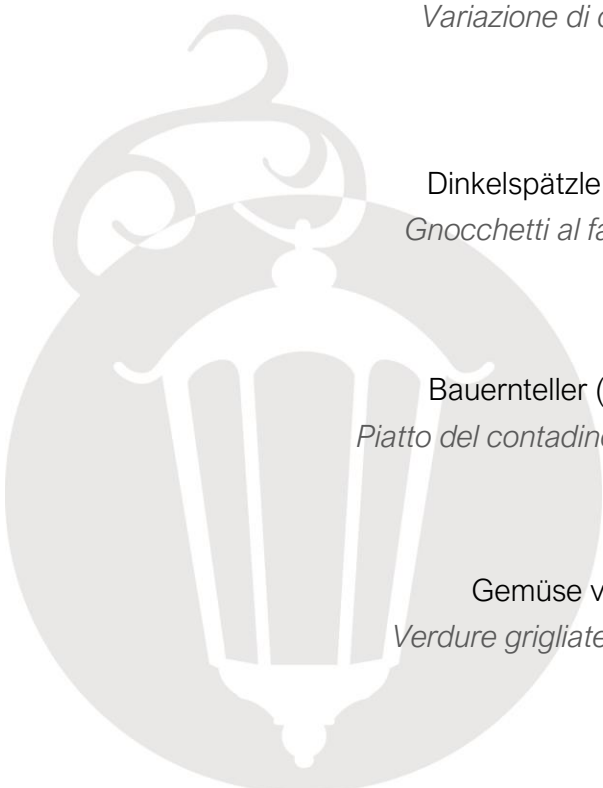
Pustertaler Kartoffelnocken mit Rote Beete, Brokkoli Creme und Stracciatella von der Burrata
Gnocchi di patate Pusteresi alla rapa rossa, crema di broccolo e stracciatella di Burrata
€ 14,00 (A,C,G)

Südtiroler Knödel Variation (Käse, Spinat und Rote Beete)
Variazione di canederli Tirolesi (Formaggio, spinaci e rape rosse)
€ 14,00 (A,C,G)

Dinkelspätzle mit Kürbis, Taleggio – Käse und Schüttelbrot Krokant
Gnocchetti al farro con zucca, Taleggio e croccante di Schüttelbrot
€ 13,00 (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 (G)

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)

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 roten Früchten und Crumble
Sfera al cioccolato con sorpresa di frutti rossi e crumble
€ 9,00 (A,G,H)

Italienisches Tiramisù
Tiramisù
€ 7,00 (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 Schokolade
Mousse al cioccolato
€ 7,00 (C,G)

Crème Brûlée
Crema catalana
€ 7,30 (C,G)

Grüne Laterne Sorbet
(Zitronensorbet, Prosecco, Vodka)
Sorbetto della Lanterna Verde
(*Sorbetto di gelato al limone, prosecco, vodka*)
€ 6,50

....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's valleys, pastures and farms with fig chutney
€ 14,50 (G)

Smoked ham of local venison on winter salads and walnuts
€ 17,50 (H)

Beef tartare with mustard ice cream and toasted bread
€ 17,50 (A,C,G)

Mixed salads with "Golden Delicious" apple, walnuts and roasted Speck
€ 14,50 (H)

Rissole of legumes with fennel, corn salad and pumpkin seeds
€ 15,50 (H)

THE Soups

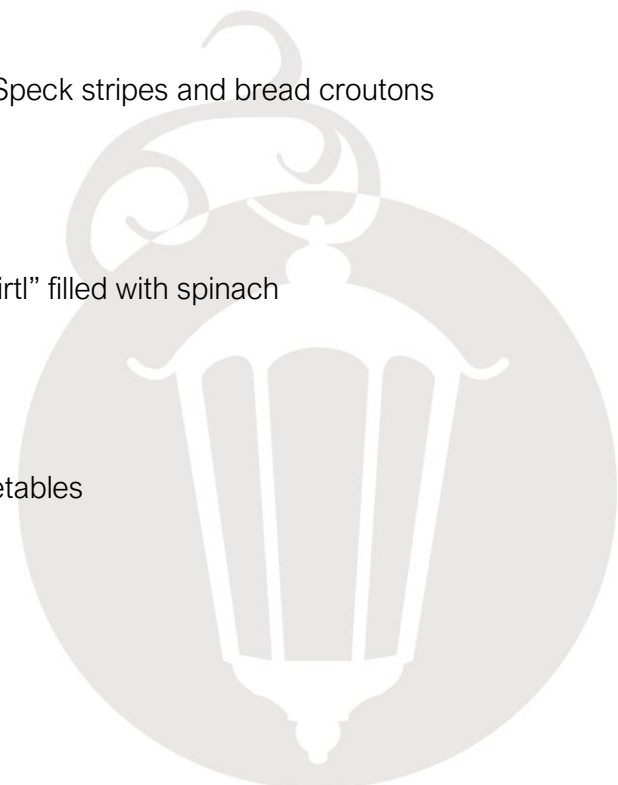
Creamy soup of local mushrooms
€ 9,00 (G,L)

Creamy soup of grey cheese from Sexten with Speck stripes and bread croutons
€ 8,90 (A,G,L)

Tyrolean barley soup with typical "Tirtl" filled with spinach
€ 8,50 (A,L)

Soup of various vegetables
€ 8,50 (L)

Cover € 1,80



THE Starters

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

Potato gnocchi with beetroot, broccoli cream and Stracciatella of Burrata
€ 14,00 (A,C,G)

Dough pockets filled with mushrooms and a sauce of mascarpone
€ 14,00 (A,C,G)

Small spelt dumplings "Spätzle", Taleggio cheese, roasted stripes of pork cheek
and crispy "Schüttelbrot"
€ 13,80 (A,C,G)

Tris of South Tyrolean dumplings (Speck, spinach and beetroot)
€ 14,00 (A,C,G)

As side we recommend

Mixed salad
€ 6,00

For starters as large portion we charge € 2,00



THE Main courses

Angus beef Tagliata on rocket salad and Parmesan cheese with various vegetables
and jacket potato

€ 23,50 (G,L)

South Tyrolean beef filet, ab. 250g, with a crust of alpine flowers, jacket potato
and various vegetables

€ 28,70 (A,G,L)

Beef Burger with fresh tomato, local cheese, Speck, fried onions
served with potato wedges and Barbecue sauce

€ 19,30 (A,G)

Grilled lamb chops with homemade herb butter, roast potatoes
and various vegetables

€ 25,00 (A,G,L)

Vienna schnitzel with roast potatoes and various vegetables

Pork € 16,00 (A,C)

Veal € 18,70 (A,C)

Polenta, mixed mushrooms, grilled sausage of Steinmetzhof of Sexten
and local cheese

€ 18,00 (G)

Grilled vegetables, jacket potato and grilled cheese from Sexten

€ 17,80 (G)



THE Favourites

Leg of pork from the oven with Sauerkraut and roast potatoes
€ 17,80 (A,M)

Leg of roe deer from the oven, red cabbage with apple and sweet potato fries
€ 21,00 (A)

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, ab. 1100g, with jacket potatoes, grilled vegetables
and grilled polenta

€ 68,00 (A,L)

(waiting time approx. 20. minutes)

recommended for 2 persons

Veal leg roasted at low temperature, with potato wedges, various vegetables
and grilled fennel

€ 85,00 (A,L)

(on order or depending on availability)

recommended for 3 persons



THE Vegetarian & Vegan dishes

Taste of cheese from South Tyrol's valleys, pastures and farms
€ 14,50 (G)

Vegan salad (various green salads with " Golden Delicious " apple and walnuts)
€ 14,00 (H)

Rissole of legumes with fennel, corn salad and pumpkin seeds (*vegan*)
€ 15,50 (H)

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

Soup of various vegetables
€ 8,50 (L)

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

Ravioli filled with mushrooms and creamy mascarpone sauce
€ 14,00 (A,C,G)

Potato gnocchi with beetroot, broccoli cream and Stracciatella of Burrata
€ 14,00 (A,C,G)

Variation of South Tyrolean dumplings (cheese, spinach and beetroot)
€14,00 (A,C,G)

Small spelt dumplings "Spätzle" with Taleggio cheese and crispy "Schüttelbrot"
€13,00 (A,C,G)

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

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)

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

€ 7,00 (A,C,G)

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

€ 8,00 (A,G,H)

Mousse au chocolat

€ 7,00 (C,G)

Creme Brulé

€ 7,30 (C,G)

Sorbet of Grüne Laterne

(Lemon sorbet, prosecco, vodka)

€ 6,50

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

