



## Spuntloch Bunt & Wild

Es herbstelt und wir freuen uns auf die bunten und wilden Früchte von Wald, Wiese und Feld.

Wir starten mit den ersten kreativen Wildgerichten.

Lassen Sie sich überraschen - **Spuntloch goes Wild!**

## *Spuntloch Colorato & Selvaggio*

*L'autunno sta arrivando a grandi passi e non vediamo l'ora di ammirare i frutti colorati e selvatici della foresta, dei prati e dei campi.*

*Si parte con i piatti creativi autunnali.*

*Lasciatevi sorprendere: **Spuntloch goes Wild!***

## Antipasti / kalte Vorspeisen

Beefsteak Tatar vom heimischen Rindfleisch, hausgemachter Brioche

*Tartara di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa*

€ 18,00 (120g)

Gorgonzola Terrine im Zucchinimantel, Trauben, Walnüsse, Wildschweinschinken, Chips vom Vinschgerlenpaarl

*Terrina di gorgonzola avvolta in zucchine, uva, noci, prosciutto di cinghiale, chips di "Vinschgerlen"*

€ 18,50



Norwegischer Lachs hausmariniert, Wildkräutersalat, Kürbisbrioche

*Salmon norvegese marinato in casa, insalata di erbe selvatiche, brioche di zucca*

€ 16,00



Rindscarpaccio, eingelegte Pfifferlinge, Parmesanespuma

*Carpaccio di manzo, finferli marinati, spuma di parmigiano*

€ 17,50



## Primi / Suppen und warme Vorspeisen

Kräftige Wildkraftbrühe, Südtiroler Leberknödelchen,  
Gemüwestreifen

*Brodo forte di selvaggina, canederli di fegato "Sudtirolesi", strisce  
di verdure*



€ 8,50

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis, Frischkäsemousse,  
Schüttelbrot-Kürbiscrumble

*Crema di zucca di Hokkaido, mousse di formaggio cremoso,  
crumble di "Schüttelbrot" e zucca*



€ 8,50

\*\*\*

Hausgemachte Lasagnette Bologneser Art im Ofen gebacken

*Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno*

€ 13,50

Handgedrehte Tortellini "Carbonara Art", Salbei Butter

*Tortellini tirati a mano "alla carbonara", burro alla salvia*

€ 16,50

Kartoffel-Kastaniengnocchi mit Wildragout

*Gnocchi di patate e castagne con ragout di selvaggina*



€ 17,50

## dal grill di pietra lavica / vom Lavasteingrill

Filet vom Alpenrind / *Filetto di manzo bovino alpino*

200g € 30,00 - 250g € 35,00

Rib Eye Steak

250g € 27,00 – 500g € 49,00

Dry Aged Rippenstück / *Costata dry aged*

ab/da ca. 500g pro 100gr € 8,00

Dry Aged Fiorentina

ab/da ca. 500g pro 100gr € 9,00

Nach Wunsch gegart, hausgemachte BBQ-Steaksauce, Kräuterbutter, BIO Olivenöl, frischer Pfeffer und Räuchersalz. *Ogni pietanza viene accompagnata da salsa BBQ, burro alle erbe, olio d'oliva BIO, pepe, sale affumicato.*

Geschmortes Hirsch-Ossobuco, Kalterer Polenta, bunte  
Ur-Karotten



*Ossobuco di cervo con polenta di caldaro e carote miste*

€ 29,00

## Pesche / Fisch

Frische Goldbrasse im Rohr gebraten, Naturkartoffel

*Orata fresca al forno, patata al naturale*

ca. 600g € 26,00

Zart gebratenes Bergsaiblingsfilet auf Südtiroler Rote Beete-Risotto

*Salmerino di montagna su risotto di barbabietole sudtirolesi*

€ 26,50

## Squisiti accompagnamenti / Köstliche Begleiter

Gemischter Blattsalat  
*Piatto di insalata mista*

€ 7,00

Saisonales Gemüse vom Grill  
*Verdure alla griglia di stagione*

€ 5,00

Ofenkartoffel mit Frischkäse  
*Patata al forno con crema di formaggio*

€ 3,00

Frittierte Steakkartoffeln  
*Patate „Steak“ Fritte*

€ 4,00

Frittierte Süßkartoffelpommes  
*Patate dolci fritte*

€ 5,50

## Dolce fine pasto / der süße Abschluß

„Despresso“ nach Art des Hauses

*„Despresso“ caffè, dolce e gelato*

€ 6,50

Zwei hausgemachte Sorbets von frischen Früchten / Ciodet-

Prosecco

*Duetto di sorbetti di frutta fresca fatti in casa / con prosecco Ciodet*

€ 6,50

Zwetschgen-Amarettostrudelchen im Ziehteig, weißes Espresso-

Schokoladeneis

*Strudel di prugne e amaretto in pasta viennese, gelato di cioccolata bianca e caffè*

€ 9,50

Kastanien Tiramisù im Glas serviert

*Tiramisù alle castagne servito nel bicchiere*

€ 6,50