



VORSPEISEN

- Leichte Schwarzwurzelsuppe mit Bröseln vom Südtiroler Speck € 6,90
- Geschmorte, ganze Artischocke mit Tomaten-Kräuter- und Zwiebel-Dipp € 14,90
- Scheiben vom gebeizten Lachs mit Kräuter-Pesto, kleinem Salat und Apfel-Pommerysenf-Dressing € 13,90
- Südtiroler Speck, Feigen und Portweinkäse mit Balsamessig im Schiffchen serviert €11,90
- Burrata auf Wintersalaten mit Trockenfrüchten, Mandeln und 2erlei Balsamico-Reduktion, dazu Hausbrot € 13,90

HAUPTSPEISEN

- Südtiroler Knödeltris (drei handgedrehte Knödel Spinat, Taleggio, Radicchio) auf Wurzelgemüse, dazu braune Butter und Parmesan € 15,90
- Frische Tagliatelle in Kräuterrahm-Wirsing, mit getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan € 14,90
- „Zupfte Sau“ (über Nacht gegarte Schulter) in kräftiger Soße, dazu Spitzkohl und geschmorte Süßkartoffel € 18,90
- Zartes Gulasch von der Südtiroler Färse mit Veltliner-Kraut und abgeschmolzenen Spinatknödeln € 22,90
- Schnitzel LAURIN von der Kalbshende in Schüttelbrotpanade auf Röstkartoffeln, mit hausgemachtem Preiselbeerkompott € 22,90
- Rosa Tranche von der Almochs-Lende mit Romanesco-Kartoffelstrudel und Lagrein-Jus € 25,90
- Filet aus frischem Fang vom Grill auf Kirschtomaten-Belugalinsen-Ragout mit Petersilien-Pesto € 20,90

SALATE

- Bunter Marktsalat mit Croutons und Kerndl € 11,90
- Gemischte Wintersalate mit gratinierten Champignons € 14,90

NACHSPEISEN

- Hausgemachtes Mousse au Chocolat im Glas (schwarz oder weiß) je € 3 / im Duett € 5,50
- Lauwarme Apfeltarte mit hausgemachtem Karamell-Vanilleeis € 7,90
- Laurin´s Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelkompott und Zwetschgenröster € 12,90
- Orangen- Mascarpone-Törtchen auf Butterstreuseln mit heißen Winterbeeren € 7,90