

“LA TERRA IN TAVOLA”

ENTRÉ

Bicchierino di crema di mela Renetta e sedano rapa, gelée al pino mugo e crumble salato alle noci del Bleggio.
Servito con **Hugo**, aperitivo altoatesino a base di fiori di sambuco, Prosecco, menta e lime.

Gläschen mit Creme aus Renetta-Apfel und Knollensellerie, Zirbelkiefer-Gelée und salzigem Crumble aus Bleggio-Walnüssen. Serviert mit **Hugo**, dem Südtiroler Aperitif aus Holunderblüten, Prosecco, Minze und Limette.

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI - DREIERLEI KOSTPROBEN

Tartare di capriolo marinato al ginepro, servita su crema di senape antica, chips di pane di segale e scaglie di tuorlo d'uovo marinato a freddo.

Petto d'oca affumicato su crema di castagne, scaglie di formaggio di malga al tartufo e lamelle di tartufo nero.

Roast-beef di cervo con riduzione al Lagrein e insalatina di mele, rucola e marmellata di pino mugo.

Reh-Tatar, in Wacholder mariniert, serviert auf grobkörniger Senfcreme, mit Roggenbrotchips und Spänen von gebeiztem Eigelb.

Geräucherte **Gänsebrust** auf Kastaniencreme, mit Hobeln von Trüffel-Almkäse und feinen Scheiben schwarzer Trüffel.

Hirsch-Roastbeef mit Lagrein-Reduktion, begleitet von einem Apfel-Rucola-Salat und Latschenkiefer-Marmelade.

ZUPPETTA - SÜPPCHEN

Canederli allo speck in brodo ristretto al pino mugo, con chips di pane nero e formaggio di malga stagionato.

Speck-Knödel in kräftiger Zirbelkiefer-Brühe, mit Schwarzbrotchips und gereiftem Almkäse.

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Gnocchi di castagne e zucca, brasati in padella al burro e salvia, mantecati con crema di formaggio di malga e briciole croccanti di speck.

Kastanien-Kürbis-Gnocchi, in der Pfanne mit Butter und Salbei geschwenkt, verfeinert mit Almkäsecreme und knusprigen Speckbröseln.

SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

Medaglione di cervo alla griglia, servito su letto di mele caramellate alla cannella, con salsa ai lamponi e purè di topinambur sormontato da Spätzle con verdure saltati al burro di malga trentina.

Gegrilltes Hirschmedaillon auf einem Bett von Zimtkaramellisierten Äpfeln, serviert mit Himbeersauce und Topinamburpüree, überzogen mit Spätzle und Gemüse in Trentiner Almbutter geschwenkt.

DESSERT

Kaiserschmarrn caldo con uvetta, composta di mirtilli neri e zucchero a velo alla vaniglia. Servito con liquore alla nocciola della distilleria Manzadro.

Warmer Kaiserschmarrn mit Rosinen, Heidelbeerkompott und Vanille-Puderzucker.
Serviert mit Haselnusslikör aus der Brennerei Manzadro.



Was ist die/das

ENTRÉ

Ein kleiner Gruß aus dem Wald: Der **Renetta-Apfel**, der bereits seit dem 18. Jahrhundert im Trentino angebaut wird, verbindet sich mit **Knollensellerie** zu einer zarten, samtigen Crème.

Das **Zirbelkiefer-Gelée** erinnert an die balsamische Luft der Dolomiten, während das **Crumble aus Bleggio-Walnüssen** – eine Sorte, die schon in napoleonischen Aufzeichnungen erwähnt wird – für den nussigen Akzent sorgt.

Dazu ein Glas **Hugo**, der Anfang der 2000er Jahre in Naturns entstand und heute als Symbol alpiner Leichtigkeit und Geselligkeit gilt.

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI - DREIERLEI KOSTPROBEN

Das **Rehtatar** mit Wacholder greift die alten Jagdtraditionen der Alpen auf: Schon im Mittelalter würzten Jäger ihr Fleisch mit Wacholderbeeren zur Konservierung. Das mit Salz und Zucker gebeizte Eigelb verleiht der Tatar-Crème Tiefe und Eleganz.

Die geräucherte **Gänsebrust** auf Kastaniencreme mit Hobeln von Trüffel-Almkäse erinnert an die Tafeln des österreichisch-ungarischen Adels; feine Scheiben schwarzen Trüffels verleihen ihr eine moderne Raffinesse.

Das mit Lagrein-Reduktion ist eine Hommage an die Gasthäuser von Bozen, wo die kräftigen Südtiroler Rotweine schon früh zur Veredelung der Wildgerichte dienten.

ZUPPETTA - SÜPPCHEN

Die **Speck-Knödel** – im Tiroler Dialekt „Knödel“ genannt – gehören zu den ältesten Rezepten der Region und sind bereits im 16. Jahrhundert belegt. Ursprünglich ein Gericht der Resteverwertung, werden sie hier in einer **kräftigen Zirbelkiefer-Brühe** serviert, begleitet von **Schwarzbrotchips** und **gereiftem Almkäse** – ein Hauch von Wald in einer Schale.

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Die **Kastanien-Kürbis-Gnocchi**, in der Pfanne mit **Butter und Salbei geschwenkt**, verkörpern den Geschmack des Trentiner Herbstes.

Kastanien, einst Grundnahrungsmittel der Bergbauern, treffen auf die feine Süße des Kürbisses und die Würze des **Almkäses**.

Knusprige Speckbrösel runden das Gericht ab und schaffen ein perfektes Gleichgewicht zwischen Süße und Herzhaftigkeit.

SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

Das **gegrillte Hirschfilet**, Symbol der alpinen Wildküche, besticht durch sein zartes, aromatisches Fleisch. Serviert auf einem **Bett aus zimtkaramellisierten Äpfeln**, begleitet von **Himbeersauce** und **Topinamburpüree**, das mit **Spätzle und Gemüse in Trentiner Almbutter** überzogen wird.

Ein Gericht, das den Duft des Waldes mit der Wärme der Almen verbindet – elegant, rustikal und tief verwurzelt in der regionalen Tradition.

DESSERT

Der **Kaiserschmarrn**, die „Pfannkuchen des Kaisers“, entstand am Hof von Franz Joseph und wurde bald zu einem der bekanntesten Desserts der österreichisch-ungarischen Monarchie.

Hier wird er warm serviert, mit Rosinen, Heidelbeerkompott aus dem Nonstal und Vanillepuderzucker.

Zum Abschluss ein Glas **Haselnusslikör** aus der Brennerei **Manzadro**, einer traditionsreichen Destillerie aus dem Trentino, die seit den 1940er-Jahren feine Grappas und Liköre herstellt. Der Likör wird nach alter Handwerkskunst aus gerösteten Haselnüssen gewonnen und reift langsam, um sein volles, rundes Aroma zu entfalten – ein edler Abschluss, der an den Duft frisch gerösteter Nüsse erinnert.