



Appetizers

„Goldknopf“ Salat | Insalata | Salad

Bunte Zupfsalate | Tomaten | Südtiroler Apfel | Mozzarella | Sonnenblumenkerne | Rettich | Karotten

100%

Insalata di lattuga | pomodorini | mele | mozzarella | semi di girasole | ravenello | carote

Südtirol

Pluck salad | tomatoes | apple | mozzarella | sunflower seeds | radish | carrots

10,90€ | 14,90€

„Goldknopf Brettl“ | Tagliere | Cold cuts platter

Hausgemachte Hirschsalami | Südtiroler Speck | heimische Käsesorten | Chutney | Butter | Gurken | Meerrettich

Salame di cervo fatto in casa | Speck altoatesino | formaggi nostrani | chutney | burro | cetrioli | rafano

100%

Dolomitenregion

Homemade deer salami | South Tyrolean bacon | local cheese | chutney | butter | cucumbers | horseradish

Seiser Alm

18,90€

Carpaccio vom heimischen Rind | Carpaccio di manzo nostrano | Carpaccio of local beef

Zupfsalate | gereifter Parmesan

100%

Südtirol

Insalata di lattuga | parmigiano stagionato

Pluck salad | aged parmesan

19,90€ | 23,90€

Schweinskopf-Carpaccio sauer | Carpaccio di testina di maiale all'agro | Sour pork head carpaccio

Zwiebel | Serviettenknödel | Meerrettich | Gurke

100%

Südtirol

Cipolla | canederlo in salvietta | rafano | cetriolo

Onion | dumpling | horseradish | cucumber

✂ Gedeck 2,50€ pro Person | coperto 2,50€ a persona | cover 2,50€ per person

Inkl. Steinofenbrot | Cremebutter

Incl. pane scuro a lievito madre artigianale | burro

Incl. Ray sour dough bread made in stone oven | cream butter

Soups

Rindskraftbrühe | Consommé di manzo | Beef consommé

Omas Speckknödel
Canederlo di Speck fatto in casa
Homemade bacon dumpling

100%
Dolomitenregion
Seiser Alm

8,90€ | 12,90€

Starters

Dinkel-Ravioli | Ravioli di farro | Spelt Ravioli

Gefüllt mit heimischen Wildfleisch | Kräuterseitlinge | Schmorsauce | Wacholder-Emulsion

Ripieni di carne di selvaggina locale | finferli regionali | salsa di brasato | emulsione di ginepro

100%
Dolomitenregion
Seiser Alm

Filled with local game meat | regional chanterelles | braised sauce | juniper emulsion

Homemade

19,90€ | 23,90€

“Kloatzn” Tagliatelle

Quitten | regionaler Bergkäse | geräuchertes Rinderherz

Homemade

Mele cotogne | formaggio di montagna regionale | cuore di manzo affumicato

100%
Dolomitenregion
Seiser Alm

Quinces | regional mountain cheese | smoked beef heart

19,90€ | 23,90€

Südtiroler Beuschel | Interiora altoatesina | South-Tyrolian typical pluck

100%
Südtirol

Marinierter Krautsalat | hausgemachte Speckknödel

Insalata di cavolo marinata | canederli di Speck fatti in casa

32,90€

Main course

Heimisches T-Bone Steak vom Angus Rind

Bistecca T-bone domestica di manzo Angus | Domestic T-bone steak from Angus beef

Dry Age | Ofenkartoffel | Tomatenmarmelade | Saisongemüse

Dry Age | patate al forno | marmellata di pomodori | verdure di stagione

Dry Age | baked potatoes | tomato jam | seasonal vegetables

89,00€

100%
Südtirol

Ca. 1000 g

Heimisches Kalbsrückensteak | Bistecca di sella di vitello locale | Local saddle of veal Steak

Ofenkartoffel | Tomatenmarmelade | Saisongemüse

Patate al forno | marmellata di pomodori | verdure di stagione

Baked potatoes | tomato jam | seasonal vegetables

34,90€

100%
Südtirol

Ca. 300 g

Regionaler Wagyu Burger | Burger con Wagyu regionale | Regional Wagyu burger

Kartoffel Crispers

Patate Crispers

Potato Crispers

32,90€

100%
Dolomitenregion
Seiser Alm

Desserts

Schokotörtchen mit flüssigen Kern tortino al cioccolato con cuore liquido | chocolate tartlet with liquid core

100%
Südtirol

Karuna Schokolade | Vanille | 12 Minuten Wartezeit

Cioccolato Karuna | vaniglia | 12 minuti di attesa

Karuna chocolate | vanilla | 12 minutes waiting time

13,90€

Homemade

Früchte-Datschi

Homemade

Dolce ai frutti

Fruit sweet

8,90€

100%
Südtirol

Buchweizentorte

100%
Südtirol

Torta di grano saraceno

Buckwheat tartlet

8,90€

Homemade

Apfelstrudel

Homemade

Strudel di mele

Apple strudel

8,90€

100%
Dolomitenregion
Seiser Alm