

# TURMWIRTS KLASSIKER

**RINDSTATAR**  
Wachtelei vom Zolt Hof, knuspriges  
Speckkrokant, eingelegte Zucchini vom  
Gatschhof und hausgemachtes  
Vinschgerle  
**18**

**WENBERGSCHNECKEN**  
**BOURGUIGNON ALLA STEPHAN**  
6 Schnecken  
**18**

**LEBERKNÖDEL**  
auf weißem Rübensalat und Schnittlauch  
**12**

**KALBSFILET ROSSINI**  
dazu sautiertem Spinat und  
Kartoffelmedaillon  
**36**

# A LA CARTE

**ANTIPASTI**  
  
**Bei 6o° POCHIERTES EI VOM  
GATSCHHOF MIT TRÜFFEL NERO  
PREGIATO**  
in knusprigem Nest, Käsefonduta und  
sautiertem Spinat  
**22**

**MOUSSE VON GERÄUCHTERTEM  
RICOTTA**  
„Couscous“ vom Blumenkohl,  
Blumenkohlcreme und  
hausgemachtem Briochebrot  
**16**

**MARINierter SAIBLING**  
mit glasierten gelben und roten Rüben  
und leichter Meerrettichsauce  
**20**

**ROASTBEEF VON DER ENTE**  
mit eingelegtem Kürbis, Butter von  
gerösteten Samen und Vinschgerle mit  
Rosinen  
**21**

## SUPPEN

**PILZESSENZ**  
dazu „Bottoni“ gefüllt mit Kürbis und  
Mascarpone  
**18**

**ROTE BETE CREME SUPPE**  
dazu Schwarzbrot-Crostino mit Käse  
überbacken  
**14**

# VOR SPEISE

**CREMIGE GERSTE MIT WINTERGEMÜSE**  
dazu gesurte Schweinswange  
**20**

**SCHLUTZKRAPPEN AUS  
BOCKSHORNMEHL UND „PASTA GIALLA“**  
gefüllt mit Gorgonzola „dolce“  
dazu gewürfelte Birnen  
**19**

**RAVIOLI GEFÜLLT MIT SCHWARZKOHL**  
mit Zwiebelbutter und Speck  
**19**

**DREIFARBIGE SCHUPFNUDELN  
MIT KARTOFFELN AUS KATHI’S GARTEN**  
mit Ragout vom Völser Rind „XO“  
**19**

# HAUPT SPEISE

**ARTISCHOKE GEFÜLLT MIT  
BROT UND „PECORINO“**  
frittierten Artischokenspalten mit  
gehackter Petersilie und Zitrone  
**25**

**ZANDER CONFIT**  
dazu Honig-Wurzelgemüse  
**29**

**TAUBE VOM ROHR**  
mit Preiselbeersauce, Radicchio Tardivo  
und Kartoffelpanzelen  
**34**

**WÜRFEL VOM REH IN DER  
LANGPFEFFERSAUCE**  
mit Kastanien und Kürbispüree  
**34**

**„STRACOTTO“ VOM VÖLSER RIND „XO“**  
mit Wintergemüse und Pflaumen in Essig  
vom Gatschhof  
**36**

**RINDSFILET MIT MARKKRUSTE**  
mit Kürbis und Kartoffeln aus dem Ofen  
**36**

# DES SERT


**GRIESSSCHUPFNUDEL  
MIT MOHN UND ZIMT**  
mit Kaki und schaumigen Joghurt  
**13**

**„FINANZIERA“ MIT MANDELN**  
mit Ricotta Creme und Clementinen Sauce  
**13**

**MOUSSE AUS 7o% DUNKLER  
SCHOKOLADE VALRHONA**  
mit Kastanien und Karamelleis  
**13**

**„CREMOSO“ VOM KÜRBIS**  
mit Bratapfelsorbet  
**13**

**SÜDTIROLER KÄSEVARIATION VON  
UNSEREM KÄSEWAGEN**  
hausgemachte Senfrüchte und Chutneys  
**18**

 **DAS VÖLSER GRAUVIECH „XO“** zeichnet sich dadurch aus, dass  
sie mindestens zehn Jahr alt wurde und ihre Sommer auf den  
Weiden des Schlerns verbringen durfte. Das Fleisch dieser Tiere ist  
besonders schmackhaft und von besonderem Charakter – eine wahre Rarität.