

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 60°POCHIERTES EIVOM
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

**SCHLUTZKRAPFEN 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

SUPPEN

RINDSFILET MIT MARKKRUSTE
mit Kürbis und Kartoffeln aus dem Ofen
36

HAUPT SPEISE

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

ZANDER CONFIT
dazu Honig-Wurzelgemüse
29

TAUBE VOM ROHR
mit Preiselbeersauce, Radicchio Tardivo und Kartoffelpanzelen
34

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

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

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.

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 70% DUNKLER
SCHOKOLADE VALRHONA**
mit Kastanien und Karamelleis
13

„CREMOSO“ VOM KÜRBIS
mit Bratapfelsorbet
13

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