



TURMWIRTS KLASSIKER

TATAR VOM RIND XO „VÖLSER WÄLDER“ 
Pfifferlinge, Preiselbeeren und
Petersilien-Moos
18

**WEINBERGSCHNECKEN
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
**„WINTERSPARGEL“ UND 6o°
GEKOCHTES EI VOM GATSCHHOF**
mit Melano Trüffel
22

**BUTTERMAKRELE LEICHT
GERÄUCHERT**
mit glasierter gelber und roter Bete und
leichter Meerrettichsauce
20

REH „BATTUTA“
mit süß-sauer marinierten Radieschen
und Rosinen Vinschgerle
21

**„SCALOPPA“ VON FOIE GRAS UND
ROTEM THUNFISCH** 
mit Apfelkompott und Sichuan-Pfeffer
25

SUPPEN


**TORTELLINI GEFÜLLT MIT
„STRACOTTO“ VON DER ALTEN
VÖLSER KUH „XO“**  
in Rinder-Consommé
16

BISQUE VON KRUSTENTIEREN
dazu Garnele in Kataifi Teig
16



TRÜFFEL
Dieses Symbol kennzeichnet Gerichte, die sich hervorragend mit
frischem Trüffel kombinieren lassen.
TRÜFFEL “MELANO” Preis pro Gramm 3,00 €

VOR SPEISE

**RISOTTO CARNAROLI
MIT ROTER BETE** 
und Trentingrana
18

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

**„SFOGLIATINE“ GEFÜLLT MIT RAGOUT
VON DER ALTEN VÖLSER KUH „XO“**
und Käsesauce  
19


TAGLIOLINI
mit kandierter Zitrone und Calamari
20

HAUPT SPEISE

STRUDEL MIT „WINTERSPARGEL“
dazu Radicchio Tardivo mariniert in Balsamico
25

SCHWERTFISCH „BOLLITO“
mit Mangold und „Puntarelle“
33

ENTENBRUST MIT HONIG MARINIERT
mit Rote Bete Kraut vom Gatschhof und
Kartoffel „Panzelen“
34

**WÜRFEL VOM REH IN DER
LANGPFEFFERSAUCE** 
mit Kartoffel-Petersilien Püree und Rosenkohl
34

**GESCHMORTE SCHWEINEBACKE
IN PINOT NOIR „CORAX“**
mit Selleriepüree und karamellierte
Schalotte
32

RINDSFILET MIT MARKKRUSTE 
mit Kartoffelgratin
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 70% 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.