



VORSPEISEN

Getrüffelte Kastanienschaumsuppe mit frischen Kräutern € 6,90

Geräucherte Scheiben von der Entenbrust mit kleinem Kräutersalat
und Orangen-Chutney € 14,90

Duett vom Räucherlachs (Filet und Lachs-Apfel-Kren Tatar)
mit Senf-Ei-Dressing und Hausbrot € 12,90

Bresaola, affiniertes Bergkäse, Dörrobst und Mandeln
im Schiffchen serviert € 13,90

Burrata mit Wintersalaten und Kastanien-Waldbeer-Balsamico, dazu Hausbrot € 13,90

HAUPTSPEISEN

Südtiroler Knödeltris (drei handgedrehte Knödel Kastanie, rote Beete, Spinat)
auf Karotten und Äpfeln, dazu braune Butter und Parmesan € 14,90

Hausgemachte Trüffel-Taleggio-Tascherl in Radicchio-Butter
mit gehobeltem Parmesan € 15,90

Zerlei vom Almschwein - glaciertes Bauch (über Nacht gegart) und rosa Filet
mit herzhaftem Krautkartoffel-Pfanderl und kräftiger Sauce € 22,90

Laurin's Fischtopf aus frischem Fang mit reichlich Einlage,
unserem Brot und hausgemachter Aioli € 17,90

Zartes Edulgulasch vom Südtiroler Wild mit knackigem Apfel-Rotkraut
und abgeschmolzenen Kastanien-Knödeln € 21,90

Schnitzel LAURIN von der Kalbslende in Schüttelbrotpanade auf Röstkartoffeln,
mit hausgemachtem Preiselbeerkompott € 22,90

Rosa Tranche von der Almochs-Lende mit Romanesco-Kartoffelstrudel
und Lagrein-Jus € 25,90

Vorweg:

Laurin's Brotkörbchen mit Hausbrot und selbstgemachter
Parmesan- und Heublumenbutter € 3,50



SALATE

Bunter Marktsalat € 11,90

Wintersalate mit abgeschmolzenem Ziegenkäse und Kastanien,
dazu unser Hausdressing € 15,90

NACHSPEISEN

Sorbet vom Bratapfel oder Orangen-Glühwein
je Kugel € 2,50 / im Duett € 4,50

Laurin's Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelkompott
und Zimt-Zwetschgenröster € 12,90

Lauwarme Schokoladentarte mit hausgemachtem Vanille-Orangen-Eis € 7,90

Frisches Tiramisu im Glas mit Espresso, Südtiroler Grappa und Mascarpone € 7,90

Eis und Sorbet aus eigener Herstellung

Küche von 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr

LAURIN Mittagmenü

Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr, täglich frisch gekocht

3 Gänge € 13,90 / 2 Gänge € 11,90