

Kalte Vorspeisen – Antipasti – starters

Tartar vom heimischen Kalb | Senfeis | Knoblauchbrot

Tatar di Vitello locale | Gelato di Senape | Pane d'Aglio

Tatar of local Veal | Mustard Ice | Garlic Bread

€ 14,90.-

Salat vom Oktopus mediterran | Kräuterbrot

Insalata di Octopus alla Mediterranea | Pane d'Erbe

Salad of mediterranean Octopus | Herb Bread

€ 14,50.-

Gratinierter Algunder Ziegenkäse | Grillgemüse der Saison | Honig- Balsamicodressing

Formaggio di Capra di Lagundo | Verdure grigliate | Jus di Miele & Balsamico

Local Goat Cheese au Gratin | grilled Vegetables | Honey – Balsamico Jus

€ 13,90.-

Suppen – Minestre - Soups

Tiroler Speckknödelsüppchen (2 Knödel)

Canederli di Speck in Brodo (2 Canederli)

Tyrolean Bacon Dumplings with clear Bouillon

€ 7,50.-

Bärlauchcremesüppchen | Nocke von der geräucherten Gebirgsforelle

Crema d'Aglio Orsino | Gnocchetto di Trota di Montagna affumicata

Wild Garlic Cream Soup | Dumpling of smoked Mountain Trout Fish

€ 8,50.-

Warme Vorspeisen – Primi piatti – warm starters

Paarlbrod Tagliatelle | Gorgonzola- Weißweinsauce | geröstete Mandelblättchen
Tagliatelle di Pane croccante | Salsa al Gorgonzola-Vino Bianco | Scaglie di Mandorle
Hard Bread Tagliatelle | Gorgonzola- White Wine Sauce | roasted Almonds
€ 13,50.-

Zucchini- Kirschtomaten Risotto | gegrillte Garnelen
Risotto di Zucchini & Pomodoro Ciliegina | Gamberi alla Griglia
Risotto of Zucchini & Cherry Tomatoes | grilled Shrimps
€ 13,50.-

Rotebeete Knödel | Rucola | Parmesan Espuma
Canederlo di Barbabietola | Rucola | Espuma di Parmigiano
Beetroot Dumpling | Rucola | Parmigiano Espuma
€ 12,50.-

Große Portion | *Porzione grande* | as Main Course
+ € 3,00.-

Für unsere kleinen Gäste – Piatti per Bambini – Children Plates

Penne mit Ragout oder Tomatensauce
Penne alla Bolognese oppure al Pomodoro
Penne Noodles with Meat or Tomatoe Sauce
€ 9,50.-

Kleines Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites
Piccola Milanese di Vitello con Patate Fritte
Small „Wiener Schnitzel“ of Veal with French Fries
€ 14,50.-

Hauptspeisen – Secondi – Main Dishes

Gegrilltes Rib Eye Steak | Kräuterbutter | auf buntem Saisons Gemüse

Rib Eye Steak alla Griglia | Burro d'Erbe | Verdure miste della Stagione

Grilled Rib Eye Steak | Herb Butter | mixed Season Vegetables

€ 25,50.-

Ossobucco vom Lamm | Thymianduft | Bauernkartoffeln | Blaukraut | Preiselbeeren

Ossobucco d'Agnello | Timo | Patate alla Contadina | Crauti rossi | Mirtilli

Lamb „Ossobucco“ | Tyme | Farmers Potatoes | Red Cabbage | Wood Berries

€ 23,50.-

Steak vom Kalbsnüsschen | Kräuterseitlinge | Sesamkartoffeln | Saisongemüse

Steak di Nocino di Vitello | Cardoncelli | Patate al Sesamo | Verdure Stagionali

Veal Steak | Oyster Mushrooms | Sesam Potatoes | Season Vegetables

€ 24,50.-

Lachsforellenfilet | Kartoffel mediterran | buntes Sommergemüse

Filetto di Trota salmonata | Patate mediterranee | Verdure estive

Filet of Salmon Trout | mediterranean Potatoes | Summer Vegetables

€ 23,00.-

Süßer Tipp – Consiglio Dolce – Sweet local Dish

Kaiserschmarren mit Apfelmousse

„Kaiserschmarren“ con Pure di Mele

„Kaiserschmarren“ with Apple Compote

€ 11.90.-

Dessert

Gebackener Erdbeerknödel | Vanillesüppchen | Löwenzahneis
Canederlo di Fragole impanato | Zuppina alla Vaniglia | Gelato di Tarassaco
Baked Strawberry Dumpling | Vanilla Soup | Dandelion Ice Cream
€ 9,50.-

Hausgemachter Mocca Tiramisu
Tiramisu di Mocca fatto in Casa
Homemade Mocca Tiramisu
€ 7,50.-

Buttermilchmousse | frische Waldfrüchte
Mousse di Latticello | Frutti di Bosco freschi
Butter Milk Mousse | fresh Wood Berries
€ 8,50.-

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanilleeis | Sahne
Strudel di Mele | Gelato alla Vaniglia | Panna
Apple Strudel | Vanilla Ice Cream | Cream
€ 6,50.-

Kleine Käsevariation von Südtiroler Sennereien | hausgemachtes Chutney
Piccola Variazione di Formaggi locali | Chutney fatto in Casa
Small Cheese Variety of local Dairy's | homemade Chutney
€ 11,90.-

Menu



Herzlich Willkommen



Benvenuti & Welcome