

## Kalte Vorspeisen – Antipasti – starters

### Carpaccio vom Rind | Almkäsefonduta | frittierte Artischocken

*Carpaccio di Manzo | Fonduta di Malga | Carciofi fritti*  
*Carpaccio of Beef | Alpine Cheese Fonduta | fried Artichokes*

€ 15,50.-

### Bruschetta mit Rucola | Parma- Rohschinken | Büffelmozzarella | Taggiasche Oliven

*Bruschetta con Rucola | Prosciutto Crudo | Mozzarella Bufala | Olive Taggiasche*  
*Bruschetta with Rucola | Parma Ham | Mozzarella Bufala | Taggiasche Olives*

€ 14,50.-

### Gratinierter Algunder Ziegenkäse mit Grillgemüse | Honig- Balsamicodressing

*Formaggio di Capra di Lagundo gratinato | Verdure alla Griglia | Balsamico al Miele*  
*Local Goat Cheese au Gratin with grilled Vegetables | Balsamico- Honey Vinegar*

€ 14,90.-

## Suppen – Minestre - Soups

### Tiroler Speckknödelsüppchen

*Canederli di Speck in Brodo*

Tyrolean Bacon Dumplings with clear Bouillon

€ 7,80.-

### Kräuterfritattensüppchen

*Frittatina d'Erbe in Brodo*

Sliced Herb Pancake in clear Bouillon

€ 7,50.-

### Bauerngerst süppchen mit Selchfleisch

*Zuppa d'Orzo alla Contadina con Carne affumicata*

Local Farmers Barley Soup with smoked Porc

€ 8,50.-

## Warme Vorspeisen – Primi piatti – warm starters

**Tagliatelle mit Ragout vom Schnalser Hirsch | Rotweipreiselbeeren**

*Tagliatelle con Ragout di Cervo locale | Mirtilli al Vino Rosso*

Tagliatelle with Deer Ragout | Red Wine Berries

€ 14,50.-

**Knödel Tris „Spinat-Käse-Speck“ | Parmesan | geschmolzene Butter**

*Tris di Canederli „Spinaci-Formaggio-Speck“ | Parmigiano | Burro sfuso*

Dumpling Tris „Spinach-Cheese-Bacon“ | Parmigiano | melted Butter

€ 13,50.-

**Tagliolini mit Steinpilzen & Pfifferlingen**

*Tagliolini con Funghi Porcini & Finferli*

Tagliolini with Mushrooms & yellow Boletus

€ 15,00.-

**Spinatspätzle mit Schinken- Rahmsauce**

*Gnochetti di Spinaci con Panna & Prosciutto*

Spinach „Spätzle“ with Bacon- Cream Sauce

€ 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**

*Pasta corta alla Bolognese oppure al Pomodoro*

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

**Entrecôte vom Rind | schwarzer Pfeffer | Parmesan | Ofenkartoffeln**

*Entrecôte di Manzo | Pepe nero | Parmigiano | Patate al Forno*

Entrecôte of Beef | black Pepper | Parmigiano | Oven Potatoes

€ 26,50.-

**Geschmorte Rindsbäckchen | Blauburgundersauce | Kartoffelpuree | Herbstgemüse**

*Guance di Manzo brassate | Salsa al Pinot Nero | Pure di Patate | Verdure autunnali*

Braised Beef Cheeks | Pinot Noir Sauce | Potatoes Puree | Autumn Vegetables

€ 25,90.-

**Hirschgulasch | Serviettenknödel | Preiselbeerbirne | Blaukraut**

*Gulasch di Cervo | Canederlo di Pane | Pera ai Mirtilli | Crauti rossi*

Deer Gulasch | Bread Dumplings | Pear & Wood Berries | Red Cabbage

€ 24,90.-

**Wienerschnitzel vom Kalb | Röstkartoffeln | Preiselbeeren**

*Cotoletta di Vitello alla Milanese | Patate rosolate | Mirtilli del Bosco*

„Wiener Schnitzel“ | roasted Potatoes | Cranberries

€ 22,00.-

**Gebirgsforellenfilet vom Grill | Spinatbeet | Salzkartoffeln**

*Filetto di Trota di Montagna alla Griglia | Spinaci | Patate lesse*

Filet of grilled Mountain Trout | Spinach | Salt Potatoes

€ 23,50.-

**Süßer Tipp – Consiglio Dolce – Sweet Main Dish**

**Kaiserschmarren mit Apfelmousse & Preiselbeeren**

*Kaiserschmarren con Mousse di Mele & Mirtilli*

Kaiserschmarren with Apple Mousse & Berries

€ 12,90.-

## Dessert

### Schnalser Schneemilch

*Latte di Neve della Val Senales*

„Snow Milk“ local Dessert

€ 8,50.-

unser Tipp – nostro consiglio – our advice of local dessert

### Schokomousse mit Waldbeeren

*Mousse al Cioccolato con Frutti di Bosco*

Ciocolate Mousse with Wood Berries

€ 9,50.-

### Bayrische Creme mit Vinschger Apfel | Zimtsauce

*Crema Bavarese alle Mele Venostane | Salsa di Cannella*

Bavarian Cream of local Apples | Cinnamon Sauce

€ 9,50.-

### 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

€ 13,50.-



# Menu



Herzlich Willkommen



Benvenuti & Welcome