

Vorspeisen - Antipasti - Cold Starters

Carpaccio vom Selchkarre | geröstete Knödelcrôutons | Ruccola | Balsamico Senfdressing

Carpaccio di Carré di Maiale | Croutons di Canederlo | Ruccola | Balsamico & Senape

Carpaccio of Porc Carre | roasted Dumpling Crôutons | Ruccola | Balsamico Mustard Dressing

€ 13,90.-

Ziegenfrischkäseröllchen im Bergblütenmantel auf Grillgemüse | hausgemachter Chutney

Involtini di Formaggio di Capra | Erbe di Montagna | Verdure grigliate | Chutney fatto in casa

Goat Cheese Rolls | Mountain Herb Flowers | grilled Vegetables | homemade Chutney

€ 13,90.-

Knackig frischer Salat

Insalata mista fresca

Fresh mixed Seasonal Salad

€ 6,90.-

Warme Vorspeisen - Primi caldi - Starters

Kartoffelteigtaschen | Spinat & Ricottafülle | Parmesan | brauner Butter | Walnussgrammel

Ravioli di Patate | ripieni di Spinacci & Ricotta | Parmigiano | Burro sfuso | Noci

Potatoe Ravioli | filled with Ricotta & Spinach | Parmigiano | brown Butter | Nuts

€ 13,50.-

Rote Beete Papardelle | Hirschragout | Rotwein Preiselbeeren

Pappardelle di Barbabietola | Ragout di Cervo | Mirtilli al Vino Rosso

Beetroot Papardelle | Ragout of Deer | red Wine Woodberries

€ 14,90.-

Tagliatelle in geräucherter Seeforellen- Lauchsauce | getrocknete Tomatenfilets | Oliven

Tagliatelle in Salsa affumicata di Trota di Lago & Porro | Filetti di Pomodori secchi | Olive

Tagliatelle in smoked Lake Trout & Leeksauce | dried Tomato Filets | Olives

€ 14,90.-

Geröstete „Kaspressknödel“ (Käseknödel) | auf gedünstetem Weißkraut

Canederli pressati di Formaggio | su crauti stufati

Roasted pressed Tyrolean Cheese Dumplings | with stewed white Cabbage

€ 13,90.-

Suppen - Minestre - Soups

Kürbisschaumsüppchen mit bestem Kürbiskernöl | Parmesan Croutons
Crema di Zucca con Olio fine di Semi di Zucca | Croutons al Parmigiano
Pumpkin Cream Soup with fine Pumpkin seeds Oil | Parmigiano Croutons

€ 7,50.-

Klare Gemüse - Essenz mit geräuchertem Lachsklößchen
Essenza di Verdure con Gnocco di Salmone affumicato
Clear Vegetable Essence with smoked Salmon Drop

€ 7,50.-

Kräuter Grießnockerl in kräftiger Rinderbouillon
Gnocco di Erbe & Semolino in Bouillon ristretto di Manzo
Herb & Semolina Dumpling in strong Beef Bouillon

€ 6,80.-

Für unsere kleinen Gäste - per i nostri Piccoli - Childs Menu

Spaghetti mit Bolognese oder Tomatensauce
Spaghetti alla Bolognese oppure al Pomodoro
Spaghetti with Meat Ragout or Tomato Sauce

€ 9,50.-

Kleines Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes
Piccola Milanese di Vitello con Patate Fritte
Small „Wiener Schnitzel“ of Veal with French Fries

€ 14,50.-

Hauptgerichte - Piatti Secondi - Main Courses

Ribeye Steak vom Rind | Rosmarinbutter | Paprikakartoffeln | Brokkoli | geröstete Mandeln
Ribeye Steak di Manzo | Burro al Rosmarino | Patate di Paprica | Broccoli | Mandorle tostate
Ribeye Steak of Beef | Rosemary Butter | Paprika Potatoes | Broccoli | roasted Almonds

€ 27,50.-

Kalbsmedaillon mit Steinpilz- Bolognese und Eierspätzle
Medaglione di Vitello con Bolognese di Funghi Porcini & „Spätzle“ all'uovo
Medaillon of Veal with yellow boletos Mushroom Bolognese & Egg „Spätzle“

€ 26,50.-

Hirschmedaillons an Rotweinsauce | Eierspätzle in Kürbissauce | Blaukraut | Preiselbeeren
Medaglioni di Cervo al Vino Rosso | „Spätzle“ in Salsa di Zucca | Crauti Rossi | Mirtilli
Medaglioni of Deer in Red Wine | „Spätzle“ in fine Pumpkin Sauce | Red Cabbage | Woodberries

€ 27,50.-

Lammhaxe gegrillt | Meerrettich Apfelsauce | Ofen Pommes Provincial | Blaukrautgemüse
Stinco d'Agnello grigliato | Salsa di Rafano & Mela | Patate al Forno Provincial | Crauti rossi
Braised Leg of Lamb | Apple - Horseradish Sauce | Ofen Potatoes Provincial | Red Cabbage

€21,00.-

Zanderfilet vom Grill | Zitronenschaum | Wirsing | Kräuterkartoffeln
Filetto di Luccioperca alla Griglia | Schiuma di Limone | Verza | Patate alle Erbe
Filet of Pike Perch | Lemon Foam | Savoy Cabbage | Herb Potatoes

€ 22,50.-

Süßspeisen - Dolci - Dessert

Weißes Mousse von der Valhrona Schokolade auf Weichselkirschkompott

White Valhrona Cioccolate Mousse con Composta di Ciliegie Amarena

White Mousse of Valhrona Cioccolate with stewed morello cherries

€ 9,50.-

Creme Brûlée mit hausgemachtem Lavendel - Honigeis

Creme Brûlée con Gelato di Lavanda & Miele fatto in Casa

Creme Brûlée with homemade Honey - Lavender Ice Cream

€ 9,50.-

„Schnalser Schneemilch“ nach Peter's Rezept

Latte di Neve della Val Senales alla Ricetta di Peter

Local Val Senales Snow Milk by Peters Receipt

€ 7,50.-

Kleine Käsevariation von Südtiroler Sennereien | hausgemachtes Chutney

Piccola Variazione di Formaggio di Caseifici locali | Chutney fatto in Casa

Small Cheese Variety of local Dairy's | homemade Chutney

€ 11,90.-

Info:

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

Im Einzelfall verwenden wir Tiefkühlware bester Qualität.

In alcuni Casi si potrebbe trattare di surgelati di ottima qualità.

In some case we could use frozen Goods of best quality.

WIRTSCHAUSKARTE
MENU TRADIZIONALE
LOCAL MENU



Herzlich Willkommen
Benvenuti
Welcome



Scan for free wifi

