

Menu



Herzlich Willkommen



Benvenuti & Welcome

Kalte Vorspeisen – Antipasti – starters

Tartar vom Rind | Senfeis | Knoblauchbrot
Tatar di Manzo locale | Gelato di Senape | Pane d'Aglio
Tatar of local Beef | Mustard Ice | Garlic Bread
€ 15,50.-

Carpaccio vom Selchcarrée | Kräuterseitlinge | Knödelcrôutons
Carpaccio di Carré di Maiale affumicato | Funghi alle Erbe | Crôutons di Canederlo
Carpaccio of smoked Porc | Herb Mushrooms | Dumpling Crôutons
€ 12,50.-

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.-

Apfel- Ingwersüppchen mit Apfelspalte im Speckmantel
Crema di Mela & Zenzero con Spicci di Mela nel Capotto di Speck
Apple- Ginger Soup with Apple Slice in Bacon coat
€ 8,50.-

Warme Vorspeisen – Primi piatti – warm starters

Tagliatelle mit Hirschragout | gerösteten Kürbiswürfeln | Rotweipreiselbeeren

Tagliatelle con Ragout di Cervo | Cubetti di Zucca rostate | Mirtilli al Vino Rosso

Tagliatelle with Deer Ragout | roasted Pumpkin Cubes | Red Vine Berries

€ 13,50.-

Risotto mit Salsiccia & gerösteten Walnüssen

Risotto con Salsiccia & Noci tostate

Risotto with Salsiccia & roasted Nuts

€ 13,50.-

Steinpilzknödel mit Rucola & Tomatenbutter

Canederlo di Funghi Porcini con Rucola & Burro al Pomodoro

Dumplings of Boletus Mushrooms with Rucola & Tomatoe Butter

€ 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 Herbstgemüse

Rib Eye Steak alla Griglia | Burro d'Erbe | Verdure autunnali

Grilled Rib Eye Steak | Herb Butter | mixed Autumn 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.-

Kalbsrücken Steak | Kürbiskruste | Kastanien | Sesamkartoffeln | Herbstgemüse

Steak di Schiena di Vitello | Crosta di Zucca | Castagne | Patate al Sesamo | Verdure autunnali

Veal Steak | Pumpkin Crost | Chestnuts | Sesam Potatoes | Autumn Vegetables

€ 24,50.-

Lachsforellenfilet | Kräuterkartoffeln | buntes Herbstgemüse

Filetto di Trota salmonata | Patate alle Erbe | Verdure autunnali

Filet of Salmon Trout | Herb Potatoes | autumn 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

Mohntörtchen im Karamellsüppchen

Tortina di Papavero nella Zuppina di Caramello

Tarte of Poppy Seeds in the Caramel Soup

€ 8,50.-

Hausgemachter Mokka Tiramisu

Tiramisu di Mokka fatto in Casa

Homemade Mokka Tiramisu

€ 7,50.-

Kastanienmousse mit Waldbeeren

Mousse di Castagne con Frutti di Bosco

Chestnut Mousse with Wood Berries

€ 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

€ 11,90.-