

Kalte Vorspeisen – Antipasti – starters

Carpaccio vom Rind | Rucola | Parmesanspäne
Carpaccio di Manzo | Rucola | Scaglie di Parmigiano
Carpaccio of Beef | Rucola | Parmigiano Cheese

€ 15,50.-

Hausgebeizter Lachs mit Zupfsalaten & Meerrettich
Salmone marinato in Casa con Insalatina & Rafano
Home graved Salmon with Salads & Horse Radish

€ 14,50.-

Bunter Salatteller mit Garnelen oder Geflügelstreifen
Insalata Mista con Gamberi oppure Strisce di Pollo
Salad Bowle with Shrimps or Slices of Chicken

€ 13,50.-

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.-

Kürbiscremesüppchen mit Kernöl & Amarettini
Crema di Zucca con Olio di Zucca & Amarettini
Pumpkin Cream Soup with Seeds Oil & Amarettini

€ 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

€ 15,00.-

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Nußbutter & Speck

„Schlutzkrapfen“ con Burro di Noci & Speck

„Schlutzkrapfen“ with Nuts Butter & Bacon

€ 14,50.-

Hausgemachte Tagliolini mit Pesto & Mozzarella

Tagliolini fatte in Casa con Pesto & Mozzarella

Homemade Taglioni with Pesto & Mozzarella

€ 14,50.-

Käsenocken auf mariniertem Krautsalat

Canederli di Formaggio su Insalata di Crauti marinati

Cheese Dumplings on marinated Cabbage salad

€ 13,50.-

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

Zwiebelrostbraten vom Rind mit Schupfnudeln & Schmortomaten
Arrosto di Manzo alle Cipolle con Patate Tirolesi & Pomodoro al Forno
Roasted Beef with Onion on Tyrolean Potatoes & Oven Tomatoe
€ 26,50.-

Wienerschnitzel vom Kalb | Röstkartoffeln | Preiselbeeren
Cotoletta di Vitello alla Milanese | Patate rosolate | Mirtilli del Bosco
„Wiener Schnitzel“ | roasted Potatoes | Cranberries
€ 22,00.-

Wolfsbarsch vom Grill mit Balsamico | Dillkartoffeln | ZucchiniGemüse
Branzino allo Griglia con Balsamico | Patate d'Aneto | Verdure di Zucchini
Grilled Sea Bass Filet | Dill Potatoes | Zucchini Vegetables
€ 23,50.-

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
€ 17,80.-

Süßer Tipp – *Consiglio Dolce* – Sweet Main Dish

Kaiserschmarren mit Apfelmus & Preiselbeeren
Kaiserschmarren con Composta di Mele & Mirtilli
Kaiserschmarren with Apple Mousse & Berries
€ 12,90.-

Dessert

Schokotörtchen mit flüssigem Kern & Erdbeereis
Tortino al Cioccolato con Cuore liquido & Gelato alle Fragole
Warm Chocolate Tartlett with Strawberry Ice Cream
€ 9,50.-

Kleiner Kaiserschmarren mit Apfelmus & Preiselbeeren
Piccolo „Kaiserschmarren“ con Composta di Mele & Mirtilli
Small „Kaiserschmarren“ with Apple Pure & Berries
€ 8,50.-

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

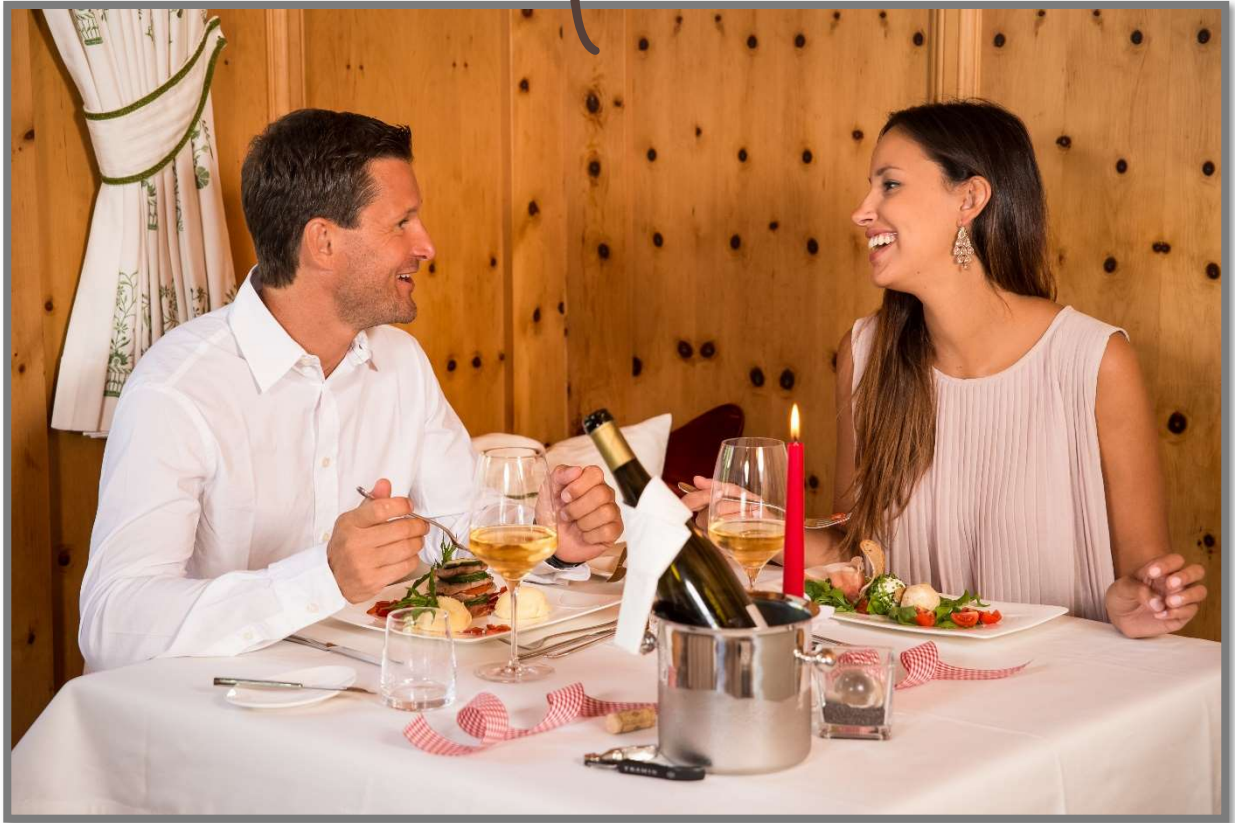
Heisse Liebe | Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Gelato alla Vaniglia con Lamponi caldi
Hot Love | Vanilla Ice Cream with hot strawberries
€ 7,00.-

Kleine Käsevariation von Südtiroler Sennereien | mit fruchtigen Chutneys
Piccola Variazione di Formaggi locali | Chutney di Frutta
Small local Cheese Variety | fruity Chutney
€ 13,50.-

Edelweiss

HOTEL & CHALETS ★ ★ ★ ★

Menu



Herzlich Willkommen



Benvenuti & Welcome