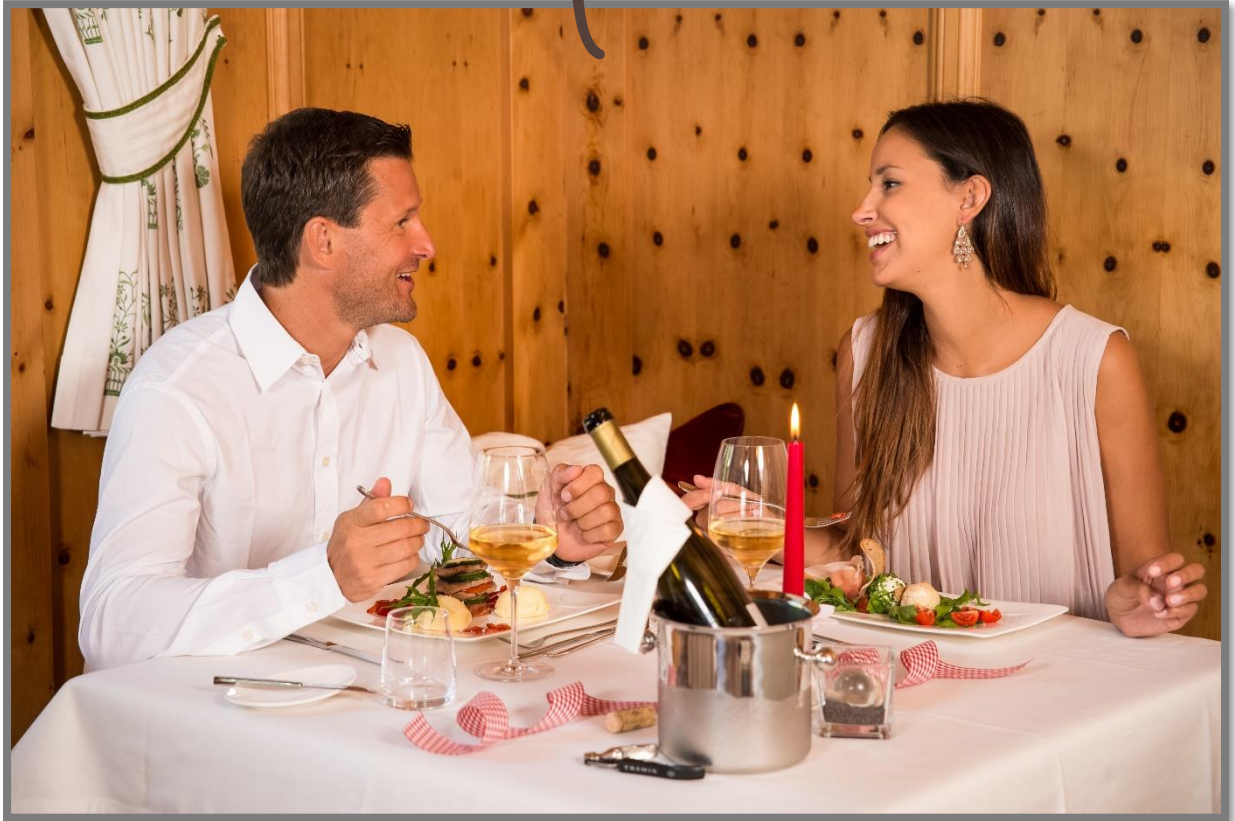


# Menu



Herzlich Willkommen



Benvenuti & Welcome

## Kalte Vorspeisen | Antipasti | Starters

### Carpaccio vom Ochsen mit Kräutern mariniert

Preiselbeeren | Walnuss | Rucola | Parmesan

**Carpaccio di Bue marinato con Erbe**

Mirtilli | Noci | Rucola | Parmigiano

**Carpaccio of Beef in Herb Marinade**

Cranberries | Nuts | Rucola | Parmigiano

€ 16,50.-

### Gegrillter Camembert

Feigen | Haselnuss | Feldsalat | Orange

**Camembert grigliato**

Ficchi | Nocciole | Insalatina | Arancia

**Grilled Camembert Cheese**

Figs | Hazelnuts | Salad | Orange

€ 15,50.-



### Salat Bowle

Speck | Crôutons | Ei

**Insalata mista**

Speck | Crôutons | Uovo

**Salad Bowle**

Speck | Crôutons | Egg

€ 15,00.-

## Suppen | Minestre | Soups

### Tiroler Speckknödelsüppchen

Canederlo di Speck in Brodo

*Tyrolean Dumpling Soup*

€ 9,00.-

### Fritattensüppchen

Consommé Celsestine

*Sliced Pancakes Soup*

€ 7,50.-

### Sellerie- Apfel- Vanille Schaumsüppchen | Räucherforelle

Crema di Sedano- Mela- Vaniglia | Trota affumicata

*Celery- Apple- Vanilla Cream Soup | smoked Trout Fish*

€ 9,50.-

## Für unsere kleinen Gäste | Piatti per Bambini | Children Plates

### Penne mit Ragout oder Tomatensauce

Penne alla Bolognese oppure al Pomodoro

*Penne Noodles with Ragout or Tomatoe Sauce*

€ 10,50.-

### Kleines Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites

Piccola Milanese di Vitello con Patate fritte

*Small „Wienerschnitzel“ of Veal with French Fries*

€ 15,90.-

## Warme Vorspeisen | Primi Piatti | warm Starters

### Tagliatelle mit Wildragout

Sauerrahm | Preiselbeeren | Petersilie

### Tagliatelle con Ragout di Selvaggina locale

Panna acida | Mirtilli | Prezzemolo

### Tagliatelle with local Game Ragout

Sour Cream | Cranberries | Parsley

€ 16,00.-

### Käsespätzle

Röstzwiebeln | Schnittlauch | Almkäse

### „Spätzle“ al Formaggio

Cipolle rostate | Erba cipollina | Formaggio di Malga

### Cheese Gnocchis „Spätzle“

rosted Onions | Chives | Mountain Cheese

€ 15,00.-



### Hausgemachte Schlutzkrapfen

Nussbutter | Röstzwiebel | Parmesan

### Ravioli „Schlutzkrapfen“ fatti in casa

Burro di Noci | Cipolle rostate | Parmigiano

### Homemade „Schlutzkrapfen“ Ravioli

Nuts Butter | roasted Onions | Parmigiano

€ 16,00.-



Extra große Portion | porzione extra grande | extra big Portion

€ 3,00.-

## Alm Klassiker | Piatti di Malga | Farmers Delights

### Käsenocken mit Krautsalat

Canederli di Formaggio con Insalata di Crauti

*Cheese Dumplings with marinated Cabbage Salad*

€ 16,50.-



### Kartoffel „Rösti“ mit Spiegelei & Speck

„Rösti“ di Patate con Uovo Occhio di Bue & Speck

*Pototoe „Rösti“ with fried Egg & Bacon*

€ 18,00.-

### Herzhafter Salat mit gebratenem Knödel | Tomate | Radieschen

Bowle d'Insalata | Canederlo arrosto | Pomodoro | Ravanelli

*Salad Bowle | roasted Dumpling | Tomatoes | Radish*

€ 15,50.-



### Kaiserschmarren

mit Apfelmus & Preiselbeeren

„Kaiserschmarren“

con Mus di Mela & Mirtilli

Traditional „Kaiserschmarren“

*with Apple Mus & Cranberries*

€ 14,90.-

## Hauptspeisen – Secondi – Main Dishes

### Wienerschnitzel vom Kalb

Röstkartoffeln oder Pommes | Preiselbeere | Zitrone

### Cotoletta alla Milanese di Vitello

Patate rosolate oppure fritte | Mirtilli | Limone

### „Wienerschnitzel“ of Veal

roasted Potatoes or French Fries | Cranberries | Lemon

€ 25,50.-

### Zwiebelrostbraten

Zwiebelsauce | Röstzwiebeln | Eierspätzle

### Arrostato di Manzo alle Cipolle

Salsa di Cipolle | Cipolle arrostate | „Spätzle“ all'Uovo

### Roasted Beef Steak with Onion

Onion Sauce | roasted Onions | Egg „Spätzle“

€ 28,00.-

### Forelle Müllerin

Mandelbutter | Zitrone | gemischter Salat

### Trota alla Mugnaia

Burro alle Mandorle | Limone | insalata mista

### Trout Fish „Miller Style“

Almonds Butter | Lemon | mixed salad

€ 27,50.-

## Beilagen Extra | Contorni separati | Extra Side Dishes

Krautsalat   Insalata di Crauti   marinated Cabbage Salad	€ 6,50.-
Spätzle   Spätzle al Burro   Egg Spätzle	€ 6,50.-
Pommes Frites   Patatine fritte   French Fries	€ 6,50.-
Röstkartoffeln   Patate rosolate   roasted Potatoes	€ 6,50.-
Gemischter Salat   Insalata mista   mixed Salad	€ 6,50.-

## Desserts

### Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern | Erdbeeren | Sorbet

### Tortino al Cioccolato

con Cuore liquido | Fragole | Sorbetto

### Ciocolate Tarte

with liquid Heart | Strawberries | Sorbet

€ 12,50.-

### Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis & Sahne

### Strudel di Mele fatto in Casa

con Gelato alla Vaniglia & Panna

### Homemade Apple Strudel

with Vanilla Ice Cream & Cream

€ 7,00.-

### Kleine Käsevariation von Südtiroler Sennereien

mit fruchtigen Chutneys

### Variazione di Formaggi locali

con Mostarde di Frutta

### Small Variety of local Cheese

with fruity Chutneys

€ 16,50.-

### Hausgemachte Sorbets

Sorbetti fatti in Casa

*Homemade Sorbets*

ab | da | from

€ 3,50.-