

AUS DEM SUPPENTOPF.....

I nostri brodi.....

Fragen Sie nach unserer Tagessuppe

Brodo del giorno

€ 6,50

Kraftbrühe mit Kräuterfrittaten

Brodo con frittatine alle erbe

€ 6,40

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Speckknödeln

Canederli tirolesi fatti in casa in brodo

€ 5,90

## KALTE VORSPEISEN

### Antipasti

Dreierlei von Bruschetta (Tomaten, Artischocke und gegrillte Zucchini)

Tris di bruschette all' pomodoro, carciofi e zucchini alla griglia

€ 9,60

Feine Scheiben vom norwegischen Räucherlachs auf marinierten Fenchel-Orangensalat

Filetto di salmone affumicato della Norvegia su insalata di finocchi e arancia marinate

€ 16,60

Tartar vom Rind an Philadelphia-Senfcreme

feine Salatspitzen und Toastbrot

Tartara di manzo su crema di Philadelphia e senape con pane tostato

€ 18,50

Komposition von verschiedenen Blattsalaten mit gebratenen Garnelen

oder sautierten Truthahnstreifen

Piatto di insalata mista con gamberetti alla griglia o fettine di tacchino

€ 16,80



## NUDEL, KNÖDEL .....

Pasta, canederli .....

Hausgemachte schwarze Eierbandnudel mit sautierten Garnelen und Gemüsestreifen

Tagliolini neri fatti in casa con gamberetti e fettine di verdura

€ 14,20

Garganelli mit Basilikumpesto und Büffelmozzarella

Garganelli con pesto al basilico e mozzarella buffala

€ 10,60

Wildkräuterrisotto mit feinen Scheiben vom gebratenen Spanferkelfilet

Risotto alle erbe con fette di maialino da latte alla griglia

€ 13,20

Dreierlei von hausgemachten Knödeln ( Käse, Rote Beete, Spinat) dazu Krautsalat

Tris di canederli fatti in casa (formaggio, barbabietola rosa, spiaci) con insalata di crauti

€ 12,30

Bei Bedarf können auch Tiefkühlprodukte verwendet werden

Possono essere usati anche prodotti congelati

Als Vorspeise -1,00 €

Come primo -1,00 €

## FLEISCH UND FISCH

### Carne e pesce

Gebrautes Lachsforellen Filet aus dem Passéiertal  
an mediterranem Gemüse und Kartoffeln  
Filetto di trota di fiume dalla Val Passiria  
Verdura mediterranea e patate

€ 19,90

Rosa gebratenes Entrecote an grüner Pfeffersauce, erlesenem Gemüse und Reis Pilav  
Bistecca di manzo (Entrecote) in salsa di pepe verde con verdura mista e riso

€ 19,80

Wienerschnitzel vom Kalb gereicht mit

Pommes Frites

Cotoletta alla milanese di vitello con patate fritte

€ 16,60

Rosa gebratener Hirschrücken an Apfel-Rotkohl dazu Sesam Schupfnudel  
Sella di cervo von cavolo rosso e pasta tipica (Schupfnudel)

€ 26,90

Gemischtes vom Grill (Rind, Truthahn, Jungschweinemedallions)  
dazu knackiges Gemüse und Kartoffelrösti

Grigliata di carne mista (manzo, tacchino e medaglione di maiale)

Con verdura mista e rösti di patate

€ 19,60

## ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES

Per finire qualcosa di dolce

Topfenknödel mit Nougat an Waldfrüchtespiegel und Eis

Gnocchi pentola con nougat con frutti di bosco e gelato

€ 9,60

Zweierlei vom hausgemachten Sorbet an frischen Früchten

Duetto di sorbetto fatto in casa con verdura fresca

€ 7,90

Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern auf Früchtespiegel mit Eis

Tortina al cioccolato su specchio di frutti e gelato

€ 9,20

Hausgemachtes Tiramisu

Tiramisu fatto in casa

€ 6,70

Hausgemachtes Amaretto Parfait an Schokoladesauce

Parfait all'amaretto fatto in casa con cioccolata

€ 7,90

*Unsere Küchen empfiehlt .....*

*La nostra cucina consiglia .....*

*Feine Scheiben von der Bresaola an feinem Zupfsalat und Späne von Grana Padano*

*Fette di bresaola su piatto d'insalata mista e scogli di grana padano*

*€ 10,60*

*Hausgemachte Spinat-Ricotta Halbmonde in Sauerrahm-Schnittlauchsauce*

*Mezzelune fatti in casa ripieni con spinaci e ricotta in salsa di panna*

*€ 9,60*

*Hausgemachte Schüttelbrotbandnudel mit heimischem Wildragout*

*Tagliatelle al pane duro fatti in casa con ragù di cervo*

*€ 13,20*

*Hausgemachte Schlutzkrappen mit Pfifferling fülle mit Südtiroler Bauchspeck*

*Mezzelune fatti in casa ripieni con gallinacci con fettine di pancetta*

*€ 10,90*

*Zart gebratene Lammkoteletts an Rosmarinkartoffel und Butterbohnen*

*Cotolette d'agnello alla griglia con patate al rosmarino e fagiolini al burro*

*€ 23,90*