

# Des gib's net olm – Tentazioni della cucina

---

Brennesselcremesuppe mit gegrillter Jakobsmuschel <sup>GOR</sup>

Crema d'ortica con capesante alla griglia <sup>GOR</sup>

7,5

Hausgemachte Bärlauchtagliatelle mit Garnelen, Cocktailtomaten &  
Knoblauch <sup>ACBO</sup>

Tagliatelle fatti in casa d'aglio orsino con gamberi, pomodorini e aglio <sup>ABCGL0</sup>

12

Kalbfleisch mit Thunfischsauce auf Rucola dazu Kartoffelkroketten <sup>ACDMO</sup>

Vitello tonnato su letto di rucola con crocchette di patate <sup>ACDMO</sup>

15

Hausgemachte Thymianteigtaschen mit Truthahnfüllung auf Brennesseldip <sup>ACLO</sup>

Ravioli fatti in casa al timo ripieni di tacchino su salsina all'ortica <sup>ACLO</sup>

11

Traditionelles Rindfleischgröstl mit Speckkrautsalat <sup>AGO</sup>

Rosticciata padronale tradizionale accompagnata da insalata di speck e

crauti <sup>AGO</sup>

16

Schweinefilet auf gerösteten Linsen und Zwiebelsauce übergossen mit

Spaltenkartoffeln <sup>ALO</sup>

Filetto di maiale su lenticchie arrostate con salsa di cipolla rossa

e spicchi di patate <sup>ALO</sup>

16

Erdbeertiramisù <sup>ACG</sup>

Tiramisù alle fragole <sup>ACG</sup>

6

## Kalte Gerichte– Piatti freddi

---

Mozzarella mit Tomaten & Basilikum<sup>G</sup>

Mozzarella e pomodori & basilico<sup>G</sup>

9



Zuckermelone mit dünn geschnittenen Rohschinken  
Melone di muschio con prosciutto crudo tagliato sottile

12

“Brettl schmaus” (Speck, gekochter Schinken, Salami, Schinkenwurst, Mortadella, Käse)<sup>G</sup>

“Bontà sul legno” (Speck, prosciutto cotto, salami, mortadella, formaggi)<sup>G</sup>

10

Südtiroler Speckteller

Piatto di speck tirolese

9

Alpiner gemischter Käseteller<sup>G</sup>

Piatto di formaggi misti<sup>G</sup>

9



## Ein Süppchen in Ehren – Un caldo momento

---

Gschmackige Rinderkraftbühne – Gustosa Consommè

- mit Nudeln – con pastina<sup>L</sup> 5
- mit Frittaten – con frittate<sup>ACL</sup> 5
- mit Handgedrehtem Speckknödel – con canederlo di speck fatto in casa<sup>CAL</sup> 6

Klassische Gemüsesuppe – Minestrone classica<sup>L</sup>

5,5



## Schmackhaftes aus Südtirol und Italien – Bontà dell'Alto Adige e non

---

Spaghetti mit Tomaten- oder Bolognesesauce <sup>ALO</sup> Spaghetti al pomodoro o al ragù <sup>ALO</sup>	8	
Spaghetti Carbonara <sup>ACG</sup> Spaghetti alla carbonara <sup>ACG</sup>	8,5	
Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch <sup>A</sup> Spaghetti aglio e olio <sup>A</sup>	8,5	✓
Maccheroni nach Hirtenart (Bolognesesauce, Schinken, Champignon, Sahne) <sup>AG</sup> Maccheroni alla pastore (Ragù, prosciutto, funghi, panna) <sup>AG</sup>	8,5	
Schlutzkrapfen mit zerlassener brauner Butter und Parmesan <sup>ACG</sup> Ravioli ripieni con spinaci con burro fuso e grana <sup>ACG</sup>	8,5	✓
Hausgemachte Spinatspätzle mit Käsesauce <sup>ACGH</sup> Gnocchetti di spinaci fatto in casa con salsa al formaggio <sup>ACGH</sup>	8,5	✓
Tagliatelle mit Wildragout <sup>ACGLO</sup> Tagliatelle alla selvaggina <sup>ACGLO</sup>	9	
Hausgemachte Südtiroler Spinatknödel mit Gorgonzolasauce <sup>ACGH</sup> Originali Canederli di spinaci fatto in casa con salsa al gorgonzola <sup>ACGH</sup>	10	✓
Traditionelle Käsepressknödel mit Krautsalat <sup>ACG</sup> Tradizionali canederli pressati al formaggio con crauti crudi <sup>ACG</sup>	11	✓
„Lamm's Schmankerl Tris“ (Spinatknödel, Käsenocke und Schlutzkrapfen) <sup>ACGH</sup> „Il Gustoso Lamm Tris“ (canederlo di spinaci, canederlo di formaggio e ravioli ripieni con spinaci) <sup>ACGH</sup>	13	✓
Salat vom Buffet <sup>G</sup> Insalata al buffet <sup>G</sup>	4,9	

Alle Nudelgerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich für einen Abschlag von 1,5

I piatti di pasta sono disponibili pure come porzione piccola con la riduzione di 1,5

Es besteht die Möglichkeit von glutenfreie Maccheroni und Spaghetti (12 Minuten Wartezeit) Aufpreis: 2,5

C'è la possibilità per spaghetti e maccheroni senza glutine (12 minuti di tempo d'attesa) costo d'aggiuntivo 2,5

## Vital & Gesund – Gusto e Leggerezza

---

Ofenfrisches Lachsfilet auf Wokgemüse <sup>DLOH</sup>  
Filetto di salmone al forno su verdure “Wok” <sup>DLOH</sup>

16

Gegrilltes Zanderfilet auf Blattsalaten mit Salzkartoffeln <sup>DG</sup>  
Filetto di lucioperca alla griglia su lattuce e patate lesse <sup>DG</sup>

16

Bresaola mit Parmesanspänen auf Blattsalat <sup>G</sup>  
Bresaola con parmigiano su insalata <sup>G</sup>

10

Truthahnstreifen auf buntem Sommersalat  
Tagliata di tacchino su insalata mista

14

Gemischtes gekochtes Gemüse mit Röstkartoffeln & Spiegelei <sup>CGH</sup>  
Piatto con diversi verdure cotte con patate arroste & uovo <sup>CGH</sup>

10



## Für unsere kleinen Gäste – Per i nostri piccini

---

Kleines Schnitzel Wienerart mit Pommes frites <sup>AC</sup>  
Bistecca alla milanese con patate fritte <sup>AC</sup>

11,5

Würstchen mit Pommes <sup>M</sup>  
Würstel con patate fritte <sup>M</sup>

8,5

## Unsere Klassiker – La Tradizione

---

Wienerschnitzel mit geschmackigen Röstkartoffeln <sup>AC</sup>

vom Schwein 14 – vom Kalb 16

Bistecca alla milanese con patate arrostiti <sup>AC</sup>

di maiale 14 – di vitello 16

Kalbsmedaillons übergossen mit Pfefferrahmsoße und Kartoffelkroketten <sup>AGLO</sup>

Medaglioni di vitello versato con salsa al pepe verde e crocchette di patate <sup>AGLO</sup>

21

Würzige Schweinsrippen mit Steakhousepommes Knoblauchbrot und Grillsauce <sup>AG</sup>

Stagionati costine di maiale con patate „steakhouse“, pane all'aglio e salsa <sup>AG</sup>

15

Gemischter Grillteller mit Kartoffelkroketten <sup>AG</sup>

(Rind-, Schwein-, Truthahnschnitzel & Grillwurst)

Piatto di carne grigliata mista con crocchette di patate <sup>AG</sup>

(Bistecca di manzo, maiale, tacchino & würstel alla griglia)

18

Kräftiges Rindergulasch mit hausgemachtem Speckknödel <sup>ACGO</sup>

Vigoroso Spezzatino di manzo con canederlo di speck fatto in casa <sup>ACGO</sup>

15

Tagliata vom Rind auf Rucolabeet mit Pommes frites <sup>E</sup>

Tagliata di manzo su rucola con patate fritte <sup>E</sup>

18

## Eierspeisen – Piatto con uova

---

Omelette wahlweise gefüllt mit - Omelett focaltivamente con <sup>CG</sup>

- Schinken, Käse - prosciutto, formaggio
- Konfitüre- marmellata

9,5



## Hausspezialitäten – Prelibatezza della casa

---

Südtiroler Rinderfilet vom Grill übergossen mit Pfefferrahmsauce und Pommes frites

AGLO

Filetto di manzo locale con salsa di pepe verde e patate fritte<sup>AGLO</sup>

22

Lammkoteletten vom Grill mit Reis<sup>ALO</sup>

Cotolette d'agnello alla griglia con riso<sup>ALO</sup>

21

Hirschfilet auf Preiselbeer Sauce mit Kartoffelkroketten und gekochtem Gemüse<sup>AGLO</sup>

Filetto di cervo su mirtilli rossi con crocchette di patate e verdura lesse<sup>AGLO</sup>

20

---

### HAUSPLATTE (für 2 Personen):<sup>ACEGLO</sup>

*Rinderfilet, Kalbsmedaillons, Lammkoteletten dazu gemischtes gekochtes Gemüse, Pommes frites, Röstkartoffeln, Peperoni – Würstelspieß*

### PIATTO DELLA CASA (per 2 persone):<sup>ACEGLO</sup>

*Filetto di manzo, medaglioni di vitello, cotolette d'agnello, con verdura lessa mista, patatine fritte, patate arrostate e spiedino con würstel e peperoni*

58

---

## Für Naschkatzen – Note di Dolchezza

---

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne oder Vanillesauce <sup>ACGO</sup>

Strudel di mele fatto in casa con panna o salsa alla vaniglia <sup>ACGO</sup>

3,8

Hausgemachter Topfenstrudel mit Sahne oder Vanillesauce <sup>ACGO</sup>

Strudel di ricotta con salsa o gelato alla vaniglia <sup>ACGO</sup>

3,8

Vanilleeis mit heißen Himbeeren <sup>CG</sup>

Gelato con lamponi caldi <sup>CG</sup>

5

Halbgefrorenes <sup>CG</sup>

Semifreddo <sup>CG</sup>

5

Frischer Fruchtsalat <sup>O</sup>

Macedonia di frutta fresca <sup>O</sup>

5

Topfenknödel mit Nougatfüllung und Vanillesauce <sup>ACGH</sup>

Canederli di ricotta con nougat e salsa di vaniglia <sup>ACGH</sup>

6

## Die 14 Allergene

---

Die Gäste müssen über folgende 14 Allergene informiert werden:

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere- und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Soja (-bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf- und Senferzeugnisse
- N** Sesam-Samen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse
- P** Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnis

## 14 Allergeni

---

I nostri ospiti devono essere informati dei seguenti 14 allergeni:

- A** Cereali contenenti glutine
- B** Crostacei
- C** Uova
- D** Pesce
- E** Arachidi
- F** Soia
- G** Latte e lattosio
- H** Cariossidi
- L** Sedano
- M** Senape
- N** Sesamo
- O** Solfiti
- P** Lupini
- R** Molluschi



Vegetarisch - vegetariano