

KALTE GERICHTE – PIATTI FREDDI

PINSA ROMANA

MORTADELLA • BÜFFELBURRATA • PISTAZIEN • PARMESANCREME ^{ACGEHNO}

PINSA ROMANA

MORTADELLA • BURRATA DI BUFALA • PISTACCHI • CREMA DI PARMIGIANO ^{ACGEHNO}

16 EURO

„BRETTL“ DES HAUSES

SPECK • KAMINWURZEN • SÜDTIROLER KÄSE • SCHÜTTELNBROT • EINGELEGTES • MERRETTICH ^{AG}

TAGLIERE DELLA CASA

SPECK • SALSICCIA AFFUMICATA • FORMAGGI LOCALI • PANE DI SEGALE • SOTTACETI • RAFANO ^{AG}

14 EURO

SÜDTIROLER SPECKTELLER

SCHÜTTELNBROT • MEERRETTICH • EINGELEGTES ^A

PIATTO DI SPECK LOCALE DEL CONTADINO

PANE DI SEGALE • RAFANO • SOTTACETI ^A

12 EURO

EIN SÜPPCHEN IN EHREN – ZUPPE

GELBE ZUCCHINICREMESUPPE

TIRTL • MINZE • KERBELÖL ^{ACGL}

VELLUTATA DI ZUCCHINE GIALLE

“TIRTL” • MENTA • OLIO AL CERFOGLIO ^{ACGL}

11 EURO

RINDS - CONSOMMÈ WAHLWEISE MIT:

- KRÄUTERFRITTATEN ^{ACLG} 6 EURO
- SPECKKNÖDEL ^{CAGL} 7 EURO
- LEBERKNÖDEL ^{ACG} 9 EURO

CONSOMMÈ A SCELTA CON:

- CRESPELLE ALLE ERBE ^{ACLG} 6 EURO
- CANEDERLO DI SPECK ^{CALG} 7 EURO
- CANEDERLI DI FEGATO ^{ACG} 9 EURO

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE – PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

MICKEY MOUSE

KLEINES SCHNITZEL WIENERART MIT POMMES FRITTES ^{AC}

BISTECCA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE ^{AC}

11 EURO

TOM & JERRY

WÜRSTCHEN MIT POMMES FRITTES ^M

WÜRSTEL CON PATATE FRITTE ^M

9,5 EURO

ROBIN HOOD

MACCHERONI MIT TOMATENSAUCE ODER FLEISCHRAGÙ ^{AG}

MACCHERONI AL POMODORO O RAGÙ ^{AG}

7 EURO

WARME VORSPEISEN – PRIMI PIATTI CALDI

HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN

SPINAT • RICOTTA • GESCHMOLZENE BUTTER ^{ACG}

‘SCHLUTZKRAPPEN’ DI FARINA DI SEGALE FATTI IN CASA

SPINACI • RICOTTA • BURRO NOCCIOLA ^{ACG}

13,5 EURO



HAUSGEMACHTE GRÜNE TAGLIATELLE

WILDSCHWEINRAGÙ • THYMIAN ^{ACGO}

TAGLIATELLE VERDI FATTE IN CASA

RAGÙ DI CINGHIALE • TIMO ^{ACGO}

14 EURO

HIRTENMACCHERONI

FLEISCHRAGÙ • CHAMPIGNON • SPECK • SCHINKEN • ERBSEN • SAHNE ^{AG}

MACCHERONI ALLA PASTORA

RAGÙ • PROSCIUTTO COTTO • SPECK • CHAMPIGNON • PANNA • PISELLI ^{AG}

11 EURO

ZITRONENRISOTTO

JAKOBSMUSCHELN • OREGANOCRUMBLE • PETERSILIENSCHWAMM ^{CGMOLR}

RISOTTO AL LIMONE

CAPASANTA • CRUMBLE ALL' ORIGANO • SPUGNA AL PREZZEMOLO ^{CGMOLR}

15 EURO

HAUSGEMACHTE KÄSENOCKEN

SPECK - KRAUTSALAT ^{ACG}

CANEDERLI AL FORMAGGIO FATTI IN CASA

CAVOLO CAPPUCCIO • SPECK ^{ACG}

11,5 EURO

“LAMM’S SCHMANKERL TRIS“

(SPINATNOCKE • KÄSEPRESSKNÖDEL • SCHLUTZKRAPPEN) ^{ACGH}

LAMM TRIS ^{ACGH}

(GNOCCO DI SPINACI • CANEDERLO PRESSATO AL FORMAGGIO • ‘SCHLUTZKRAPPEN’ CON SPINACI)

14,5 EURO



SALAT VOM BUFFET ^G

INSALATA AL BUFFET ^G

5,5 EURO

HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI

WIENERSCHNITZEL MIT RÖSTKARTOFFELN

VOM KALB MIT PREISELBEERMARMELADE ^{AC}

BISTECCA ALLA MILANESE DI VITELLO

CON PATATE SALTATE E MARMELLATA DI MIRTILLI ROSSI ^{AC}

20 EURO

TAGLIATA VOM RIND

KARTOFFEL-KNOLLESELLERIE-GRÖSTL • ZICHORIE • PARMESAN • GEREIFTER BALSAMICO-ESSIG ^{GOH}

TAGLIATA DI MANZO

GRÖSTL DI PATATE E SEDANO RAPA • CICORIA • GRANA • ACETO BALSAMICO INVECCHIATO ^{GOH}

26 EURO

RINDSGULASCH

SPECKKNÖDEL • FRITTIERTER ZWIEBEL ^{ACGO}

GULASCH DI MANZO

CANEDERLO DI SPECK • CIPOLLA FRITTA ^{ACGO}

19 EURO

THUNFISCH-TATAKI

SESAM • SEIN GEMÜSE • SOJAREDUKTION • ERBSENCREME ^{FDN}

TATAKI DI TONNO

SESAMO • LE SUE VERDURE • RIDUZIONE ALLA SOIA • CREMA DI PISELLI ^{FDN}

22 EURO

„HERZ-BLATTLER“

(TRADITIONELLES SÜDTIROLER GERICHT)

HAUSGEMACHTE KARTOFFELBLATTELN • SAUERKRAUT ^{ACGO}

‘HERZ-BLATTLER’

(PIATTO TIPICO DELLA ZONA)

FRITTELLE DI PATATE FATTE IN CASA • CRAUTI COTTI ^{ACGO}

14 EURO



SÜDTIROLER CORDON BLEU VOM SCHWEIN

SPECK • KÄSE • KRAUTSALAT • MAISKOLBEN ^{ACO}

CORDON BLEU ALTOATESINO DI MAIALE

SPECK • FORMAGGIO • INSALATA DI CRAUTI • PANOCCHIA DI MAIS ^{ACO}

18 EURO

DESSERT

DIE SÜßE VERFÜHRUNG – NOTE DI DOLCEZZA

SCHOKOLADETÖRTCHEN

DUNKLE VALRHONA SCHOKOLADE · JOGHURTEIS · BROMBEERPARFAIT ^{ACG}

TORTINO AL CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE VALRHONA · GELATO ALLO YOGURT · PARFAIT ALLA MORA ^{ACG}

9,5 EURO

(15 Minuten Wartezeit – 15 minuti tempo d'attesa)

APRIKOSENPARFAIT

KIRSCHMOUSSE · HONIG HIPPE · SCHOKOLADENBROWNIE 55% · CAPPUCCINO SCHWAMM ^{ACG}

PARFAIT ALL'ALBICOCCA

MOUSSE ALLA CIGLIEGIA · CIALDA AL MIELE · BROWNIE AL CIOCCOLATO 55% · SPUGNA AL CAPPUCCINO ^{ACG}

10 EURO

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

MÜRBTIEG · VANILLESAUCE ^{ACG}

STRUDEL DI MELE FATTO IN CASA

PASTA FROLLA · SALSÀ ALLA VANIGLIA ^{ACG}

4,8 EURO

HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL

BLÄTTERTEIG · VANILLESAUCE ^{ACG}

STRUDEL DI RICOTTA FATTO IN CASA

PASTA SFOGLIA · SALSÀ ALLA VANIGLIA ^{ACG}

4,8 EURO

OH! IT'S WINE O'CLOCK

Für den richtigen Ausklang empfehlen wir:

Per concludere dolcemente Vi consigliamo il seguente vino:

CUVÉE Trockenbeerenauslese Non Vintage mini | süß - dolce
Weinlaubenhof | Kracher | Germany

12,5 EURO