

Des gib's net olm – Tentazioni della cucina

Brennesselcremesuppe mit gegrillter Jakobsmuschel ^{GOR}

Crema d'ortica con capesante alla griglia ^{GOR}

7,5

Hausgemachte Bärlauchtagliatelle mit Garnelen, Cocktailtomaten &
Knoblauch ^{ACBO}

Tagliatelle fatti in casa d'aglio orsino con gamberi, pomodorini e aglio ^{ABCGL0}

12

Kalbfleisch mit Thunfischsauce auf Rucola dazu Kartoffelkroketten ^{ACDMO}

Vitello tonnato su letto di rucola con crocchette di patate ^{ACDMO}

15

Hausgemachte Thymianteigtaschen mit Truthahnfüllung auf Brennesseldip ^{ACLO}

Ravioli fatti in casa al timo ripieni di tacchino su salsina all'ortica ^{ACLO}

11

Traditionelles Rindfleischgröstl mit Speckkrautsalat ^{AGO}

Rosticciata padronale tradizionale accompagnata da insalata di speck e

crauti ^{AGO}

16

Schweinefilet auf gerösteten Linsen und Zwiebelsauce übergossen mit

Spaltenkartoffeln ^{ALO}

Filetto di maiale su lenticchie arrostate con salsa di cipolla rossa

e spicchi di patate ^{ALO}

16

Erdbeertiramisù ^{ACG}

Tiramisù alle fragole ^{ACG}

6

Kalte Gerichte – Piatti freddi

Mozzarella mit Tomaten & Basilikum^G

Mozzarella e pomodori & basilico^G

9



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

12

“Brettl schmaus” (Speck, gekochter Schinken, Salami, Schinkenwurst, Mortadella, Käse)^G

“Bontà sul legno” (Speck, prosciutto cotto, salami, mortadella, formaggi)^G

10

Südtiroler Speckteller

Piatto di speck tirolese

9

Alpiner gemischter Käseteller^G

Piatto di formaggi misti^G

9



Ein Süppchen in Ehren – Un caldo momento

Gschmackige Rinderkraftbühne – Gustosa Consommè

- mit Nudeln – con pastina^L 5
- mit Frittaten – con frittate^{ACL} 5
- mit Handgedrehtem Speckknödel – con canederlo di speck fatto in casa^{CAL} 6

Klassische Gemüsesuppe – Minestrone classica^L

5,5



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

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

16

Gegrilltes Zanderfilet auf Blattsalaten mit Salzkartoffeln ^{DG}
Filetto di lucioperca alla griglia su lattuce e patate lesse ^{DG}

16

Bresaola mit Parmesanspänen auf Blattsalat ^G
Bresaola con parmigiano su insalata ^G

10

Truthahnstreifen auf buntem Sommersalat
Tagliata di tacchino su insalata mista

14

Gemischtes gekochtes Gemüse mit Röstkartoffeln & Spiegelei ^{CGH}
Piatto con diversi verdure cotte con patate arroste & uovo ^{CGH}

10



Für unsere kleinen Gäste – Per i nostri piccini

Kleines Schnitzel Wienerart mit Pommes frites ^{AC}
Bistecca alla milanese con patate fritte ^{AC}

11,5

Würstchen mit Pommes ^M
Würstel con patate fritte ^M

8,5

Unsere Klassiker – La Tradizione

Wienerschnitzel mit geschmackigen Röstkartoffeln ^{AC}

vom Schwein 14 – vom Kalb 16

Bistecca alla milanese con patate arrostiti ^{AC}

di maiale 14 – di vitello 16

Kalbsmedaillons übergossen mit Pfefferrahmsoße und Kartoffelkroketten ^{AGLO}

Medaglioni di vitello versato con salsa al pepe verde e crocchette di patate ^{AGLO}

21

Würzige Schweinsrippen mit Steakhousepommes Knoblauchbrot und Grillsauce ^{AG}

Stagionati costine di maiale con patate „steakhouse“, pane all'aglio e salsa ^{AG}

15

Gemischter Grillteller mit Kartoffelkroketten ^{AG}

(Rind-, Schwein-, Truthahnschnitzel & Grillwurst)

Piatto di carne grigliata mista con crocchette di patate ^{AG}

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

18

Kräftiges Rindergulasch mit hausgemachtem Speckknödel ^{ACGO}

Vigoroso Spezzatino di manzo con canederlo di speck fatto in casa ^{ACGO}

15

Tagliata vom Rind auf Rucolabeet mit Pommes frites ^E

Tagliata di manzo su rucola con patate fritte ^E

18

Eierspeisen – Piatto con uova

Omelette wahlweise gefüllt mit – Omelett focaltivamente con ^{CG}

- 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^{AGLO}

22

Lammkoteletten vom Grill mit Reis^{ALO}

Cotolette d'agnello alla griglia con riso^{ALO}

21

Hirschfilet auf Preiselbeer Sauce mit Kartoffelkroketten und gekochtem Gemüse^{AGLO}

Filetto di cervo su mirtilli rossi con crocchette di patate e verdura lesse^{AGLO}

20

HAUSPLATTE (für 2 Personen):^{ACEGLO}

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

PIATTO DELLA CASA (per 2 persone):^{ACEGLO}

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 ^{ACGO}
Strudel di mele fatto in casa con panna o salsa alla vaniglia ^{ACGO}
3,8

Hausgemachter Topfenstrudel mit Sahne oder Vanillesauce ^{ACGO}
Strudel di ricotta con salsa o gelato alla vaniglia ^{ACGO}
3,8

Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{CG}
Gelato con lamponi caldi ^{CG}
5

Halbgefrorenes ^{CG}
Semifreddo ^{CG}
5

Frischer Fruchtsalat ^O
Macedonia di frutta fresca ^O
5

Topfenknödel mit Nougatfüllung und Vanillesauce ^{ACGH}
Canederli di ricotta con nougat e salsa di vaniglia ^{ACGH}
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