



## Kalte Gerichte– Piatti freddi

“Brettschmaus” (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



Feiner Hirschschinken auf Knödelcarpaccio & Haselnüsse <sup>CALHG</sup>  
Locale prosciutto di cervo su carpaccio di canederlo & nocciole <sup>CALHG</sup>

13

## 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>CAGL</sup>

6

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



Würzige hausgemachte Gulaschsuppe

8

Zuppa di Gulasch fatto in casa

Hausgemachte geschmackige Gerstsuppe

8

Zuppa d'orzo fatta in casa



## 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

Maccheroni nach Hirtenart (Bolognesesauce, Schinken, Champignon, Sahne) <sup>AGZa</sup>

Maccheroni al 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)

15



Salat vom Buffet <sup>G</sup>

4,9

Insalata al buffet <sup>G</sup>



## Vital & Gesund – Gusto e Leggerezza

---

Ofenfrisches Lachsfilet auf Wokgemüse <sup>DLOH</sup>  
Filetto di salmone al forno su verdure "Wok" <sup>DLOH</sup>  
16

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

---

Würstchen mit Pommes <sup>M</sup>  
Würstel con patate fritte <sup>M</sup>  
8,5  
€ 15,00



## Unsere Klassiker – La Tradizione

---

Wienerschnitzel mit geschmackigen Röstkartoffeln <sup>AC</sup>  
vom Kalb - 16

Bistecca alla milanese con patate arrostiti <sup>AC</sup>  
di vitello - 16

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

Medaglioni di vitello versato con salsa al pepe verde &

crocchette di patate <sup>AGLO</sup>  
21

Knuspriger Schweinshaxe mit Bauernkartoffeln und Sauerkraut <sup>A</sup>

Stinco di maiale con patate al contadino e crauti bolliti <sup>A</sup>

(Samstag + Sonntag – Sabato + Domenica)  
14

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

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

Vigorous 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





## Hausspezialitäten – Prelibatezza della casa

---

Südtiroler Rinderfilet vom Grill übergossen mit Pfefferrahmsauce und Pommes  
frites<sup>AGLO</sup>

Filetto di manzo locale con salsa di pepe verde e patate fritte<sup>AGLO</sup>  
22

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 lesa mista, patatine fritte,  
patate arrostate e spiedino con würstel e peperoni*



## Für Naschkatzen – Note di Dolcezza

---

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 panna o salsa alla vaniglia <sup>ACGO</sup>  
3,8

Vanilleeis mit heißen Himbeeren <sup>CG</sup>  
Gelato con lamponi caldi <sup>CG</sup>  
5

Zimthalfgefrorenes mit Kastanienmousse & Orangensauce <sup>CGO</sup>  
Semifreddo di cannella con mousse di castagne & salsa al' arancio <sup>CGO</sup>  
6,5

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