

ADVENTSMENÜ

MENÜ DELL'AVVENTO

GULASCHSUPPE^{LO}

KARTOFFELN • MAJORAN

ZUPPA GULASCH

PATATE • MAGGIORANA

9 EURO

HAUSGEMACHTE GRÜNE RAVIOLI^{ACEGLO}

RADICCHIO • SPECK • APFEL-SELLERIECREME • SPECKFOND

RAVIOLI VERDI

RADICCHIO • SPECK • CREMA DI SEDANO & MELE • FONDO DI SPECK

14 EURO

SCHWEINERIPPCHEN^{AFMO}

STEAKHOUSEPOMMES • BBQ - SAUCE

COSTINE DI MAIALE

PATATE STEAKHOUSE • SALSAL BBQ

19 EURO

GESCHMORTE KALBWANGE^{AGLM}

WILDBROKKOLI • PASTINAKE • MANDELPRALINEN

GUANCIA DI VITELLO BRASATA

BROCCOLI SELVATICI • PASTINACA • PRALINE ALLE MANDORLE

24 EURO

'RUDOLPH DAS RENTIER'^{ACG}

VANILLEPARFAIT • HIMBEERPARFAIT • KAKAOMÜRBTEIG • GESCHLAGENE SAHNE

RENNA RUDOLPH

PARFAIT ALLA VANIGLIA • PARFAIT AL LAMPONE • FROLLA AL CACAO • PANNA MONTATA

9 EURO

ZUSÄTZLICH AM FREITAG, SAMSTAG & SONNTAG

INOLTRE IL VENERDÌ, SABATO & DOMENICA

GERSTSUPPE^{GNOA}

9, EURO

ZUPPA D'ORZO

SCHWEINSHAXE^{MAG}

KARTOFFELVEDGES • MEERRETTICH • SAUERKRAUT

16,5 EURO

STINCO DI MAIALE

PATATE WEDGES • RAFANO • CRAUTI LESSI

KALTE GERICHTE – PIATTI FREDDI

PINSA ROMANA^{ACGO}

GARTENKRÄUTERPESTO • TOMATENCREME • BAUCHSPECK • MOZZARELLAKUGELN

PINSA ROMANA^{ACGO}

PESTO ALLE ERBE • CREMA DI POMODORI GIALLI • PANCETTA • BOCCONCINI DI
MOZZARELLA

14 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

KAROTTEN - INGWERCREMESUPPE

RAVIOLO MIT HAHNFÜLLUNG • KOKOS • KORIANDER • AMARANTH ^{ACGL}

CREMA DI CAROTE E ZENZERO

RAVIOLO AL CAPPONE • COCCO • CORIANDOLO • AMARANTO SOFFIATO ^{ACGL}

10,5 EURO

RINDS - CONSOMMÈ WAHLWEISE MIT:

- KRÄUTERFRITTATEN ^{ACLG} 6 EURO
- SPECKKNÖDEL ^{CAGL} 6,5 EURO
- LEBERKNÖDEL ^{ACG} 7,5 EURO

CONSOMMÈ A SCELTA CON:

- CRESPELLE ALLE ERBE ^{ACLG} 6 EURO
- CANEDERLO DI SPECK ^{CALG} 6,5 EURO
- CANEDERLI DI FEGATO ^{ACG} 7,5 EURO

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE – PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

MICKY 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 EURO



HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

WILDSCHWEINRAGÙ • THYMIAN • POLENTACRUMBLE ^{ACGO}

TAGLIATELLE FATTE IN CASA

RAGÙ DI CINGHIALE • CRUMBLE DI POLENTA • TIMO ^{ACGO}

13 EURO

HIRTENMACCHERONI

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

MACCHERONI ALLA PASTORA

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

10,5 EURO

BLUMENKOHLRISOTTO

GEGRILLTE GARNELE • KAFFE ^{BGO}

RISOTTO AL CAVOLFIORE

GAMBERO ALA GRIGLIA • CAFFÈ ^{BGO}

14 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 EURO



SALAT VOM BUFFET ^G

INSALATA AL BUFFET ^G

5 EURO

Es besteht die Möglichkeit von glutenfreie Maccheroni (12 Minuten Wartezeit) Aufpreis: 2,5 Euro
C'è la possibilità per maccheroni senza glutine (12 minuti di tempo d'attesa) costo d'aggiuntivo 2,5 Euro

HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI

WIENERSCHNITZEL MIT RÖSTKARTOFFELN ^{AC}
VOM KALB MIT PREISELBEERMARMELADE

BISTECCA ALLA MILANESE DI VITELLO ^{AC}
CON PATATE SALTATE E MARMELLATA DI MIRTILLI ROSSI

18 EURO

RIB – EYE STEAK ^{ACGO}

SCHÜTTELBRÖTKRUSTE • SÜßKARTOFFELMOUSSELINE • FRITTIERTE KARTOFFELGNOCCHI • JUS

RIB – EYE STEAK ^{ACGO}

CROSTA AL PANE DI SEGALE • MOUSSELINE DI PATATE DOLCI • GNOCCHI DI PATATE FRITTI • JUS

28 EURO

RINDSGULASCH ^{ACGO}

SPECKKNÖDEL • FRITTIERTER ZWIEBEL

GULASCH DI MANZO ^{ACGO}

CANEDERLO DI SPECK • CIPOLLA FRITTA

18 EURO

HEIMISCHES FLUSSBARSCHFILET ^{DGO}

WEISSWEINVELOUTÉ • SPINAT • SAFRANFENCHEL • TOMATENCONFIT • KARTOFFELN

FILETTO DI PESCE PERSICO LOCALE ^{DGO}

VELLUTATA AL VINO BIANCO • SPINACI • FINOCCHI ALLO ZAFFERANO
PATATE • POMODORINI CONFIT

20 EURO

‘BLATTLER MIT KRAUT’

(TRADITIONELLES SÜDTIROLER GERICHT)

HAUSGEMACHTE KARTOFFELBLATTELN • SAUERKRAUT ^{ACGO}

‘BLATTLER MIT KRAUT’

(PIATTO TIPICO DELLA ZONA)

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

14 EURO



DESSERT

DIE SÜßE VERFÜHRUNG – NOTE DI DOLCEZZA

SCHOKOLADETÖRTCHEN

DUNKLE VALRHONA SCHOKOLADE · WALDFRUCHTEIS · TONKABOHNEPARFAIT^{ACG}

TORTINO AL CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE VALRHONA · GELATO AI FRUTTI DI BOSCO · PARFAIT ALLA FAVA TONCA^{ACG}

9 EURO

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

ZWEIERLEI VON DER BUCHEL^{ACG}

SCHOKOLADE & APRIKOSENMARMELADEFÜLLUNG · MANGOSAUCE · CHILLIWAFFEL · MERINGUE^{ACG}

DUETTO DI BUCHEL^{ACG}

RIPIENI AL CIOCCOLATO & MARMELLATA D'ALBICOCCA · SALSAL AL MANGO · CIALDA AL CHILLI · MERINGA^{ACG}

8 EURO

MANDARINENPARFAIT^{ACG}

HOLUNDERSCHWAMM · HIMBERGELEE · DUNKLE SCHOKOLADECOOKIES

PARFAIT AL MANDARINO^{ACG}

SPUGNA AL SAMBUCCO · GELEE AL LAMPONE · COOKIES AL CIOCCOLATO FONDENTE

8 EURO

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

MÜRBEIG · VANILLESAUCE^{ACG}

STRUDEL DI MELE FATTO IN CASA

PASTA FROLLA · SALSAL ALLA VANIGLIA^{ACG}

4,80 EURO

HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL

BLÄTTERTEIG · VANILLESAUCE^{ACG}

STRUDEL DI RICOTTA FATTO IN CASA

PASTA SFOGLIA · SALSAL ALLA VANIGLIA^{ACG}

4,80 EURO