

MITTAGSKARTE

Cremesuppe vom Jungzwiebel mit poschiertem Lachs	G/D	7,80
Parmesansuppe mit gebratener Polenta	G	8,20
Rindsbouillon mit südtiroler Speckknödel/Gemüse	A/G/C/L	6,80

VORSPEISEN

Vitello Tonnato mit Nuricreme/Rucola/Kapernbeeren	G/D	15,60
Beef Tatar vom Fassona Rind mit Wildkräutersalat/Wachtelei		16,80
Kleine Grammelknödel auf Speckkrautsalat	A/G/C/L	14,40
Südtiroler Brotzeit mit Oliven/ Chutney und Nüssen		19,80

HAUPTSPEISEN

Gebackenes Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogelersalat/Preiselbeeren	A/G/C/M	28,80
Geröstete Knödel mit Ei und Blattsalat	A/G/C	15,40
Überbackene Schinkenfleckerl mit Blattsalat	A/G/C	18,80
Tagliatelle mit Ragout von der Entenbrust	A/G/C/L/M	19,80
Spätzlepfanne mit Käse/Pilz/Röstzwiebel	A/G/C	16,80
Südtiroler Spaghetti Carbonara	A/G/C	18,60
Südtiroler Schlutzer mit brauner Butter und Bergkäse	A/G/C	15,20
Südtiroler Knödel Tris/Spinat/Rohren-Steinpilzknödel	G/A/C	21,40
Affogato	G	5,80
Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeerkern	G/H/A/C	12,40
Rosmarin Creme Brulee mit Gewürz-Ananas	G	8,80
Südtiroler Apfel Strudel mit Vanilleschaum	A/G/C	7,60

ABENDKARTE

Crèmesuppe vom Jungzwiebel mit poschiertem Lachs A/G/C/L/D	8,20
Parmesansuppe mit gebratener Polenta G	7,80
Rindsuppe mit südtiroler Speckknödel/Gemüse A/G/C/C/L	6,80

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Fassona Rind mit Wildkräutersalat/Wachtelei A/G/C/M	16,80
Seeteufel-Lachs Carpaccio/Passionsfrucht-Vinaigrette/Wald und Wiesensalat	18,80
Vitello Tonnato mit Nuricreme/Rucola/Kapernbeeren G/D	15,60
Beef Carpaccio/ Fassona Beef/Senfeis/Rucola G	17,60
Rohren Carpaccio mit Rucola/Parmesan/Apfel-Vinaigrette G	13,60
Kleine Grammelknödel auf Speckkrautsalat G/A/C/L	14,40
Kleine Mohnknödel auf Ratatouille Gemüse	13,80

HAUPTSPEISEN

Wildschwein Cordon Bleu mit Speckfisolen und Rosmarin-Braterdäpfeln	29,60
Gebackenes Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat/Preiselbeeren A/G/C/M/L	28,80
Gegrilltes vom Wild auf Rotweinreduktion/Schupfnudeln/Wintergemüse A/G/C	38,00
Ragout/heimischem Hirsch in Wildrahmsauce/Kroketten/Preiselbeer-Birne A/G/C/L/M	26,80
Geschmorte Lammstelze auf Fregola Sarde Risotto G	32,00
Hausgemachte Vegane Ravioli mit Ratatouille Gemüse und glasierten Vanille-Tomaten A/G/C	23,40
Tagliatelle mit Ragout von der Ente und gerilltem Entenbrustfilet A/G/C/L	28,80
Gegrillte Maishendlb Brust auf cremigen Linsen mit Blattspinat-Serviettenknödel G/A/C/G	26,80
Erdäpfel-Schwammerl Strudel auf Veltlinerschäum A/G/C	18,40

FISCH

Gegrilltes Fischfilet/Tagesangebot/Ravioli vom schwarzem Wintertrüffel G/D	32,00
Muscheltopf 500g Curry-Ananasfond mit Jasminreis D	28,80
Tagliatelle in Paradeiser-Zitronengrascrème mit gerillten Garnelen A/G/C/D/R	28,80
Pappardelle /Safransauce/gegrillter Jakobsmuschel	32,00

SÜDTIROLER KLASSIKER

SÜDTIROLER Knödel Tris/Spinat/Rohren/Pilz mit brauner Butter/Bergkäse A/G/C	21,40
Südtiroler Schlutzer mit brauner Butter/Bergkäse und Schnittlauch A/G/C	15,20

DESSERT

Affogato G	5,80
Rosmarin Creme Brulee mit Gewürz-Ananas G	8,80
Südtiroler Mohnkräpfen mit Vanilleschaum A/G/C	12,60
3 x von der Birne Strudel/Mousse/Eis G	15,80
Topfen Souffle mit hausgemachtem Röster und Sorbet A/G/C	13,40
Frozen Limoncello mit Zitronensorbet	7,20
Lauwarmes Schokoladen Souffle mit hausgemachtem Sorbet A/G/C/H	14,60
Südtiroler Käse von den Bergbauern mit Oliven/Nüsse/Trauben G/H	19,80

Alle Speisen und Getränke inkl. MwSt und aller Abgaben in EURO