



# Adventsspecials

*In der Adventszeit bieten wir spezielle Gerichte an, die durch ihre herzhaften Aromen, die stimmungsvolle Atmosphäre der Vorweihnachtszeit einfangen.*

## **Gulaschsuppe** <sup>LO</sup>

Kartoffeln · Majoran

10 €

## **Risotto** <sup>LOAG</sup>

Kürbis · Speck · Amaretti

14 €

## **Schweinerippchen** <sup>AFMO</sup>

Steakhousepommes · BBQ-Sauce

19 €

## **Geschorte Rindsschulter** <sup>AGLM</sup>

Cremige Polenta · Lebkuchenjus

23 €

## **„Sterzl“ Bier – Parfait** <sup>ACG</sup>

*Spezialbier aus Sterzing*

Mandelkrokant · Mandarinenragù

10 €

Zusätzlich am Freitag,  
Samstag & Sonntag

## **Gerstsuppe** <sup>GNOA</sup>

10 €

## **Schweinshaxe** <sup>MAG</sup>

Kartoffelvedges · Meerrettich · Sauerkraut

17 €



# Specialità dell'Avvento

*Durante il periodo dell'Avvento offriamo piatti speciali che, con i loro sapori intensi, catturano l'atmosfera festiva e accogliente del periodo natalizio.*

## **Zuppa gulasch** <sup>LO</sup>

Patate · Maggiorana

**10 €**

## **Risotto** <sup>LOAG</sup>

Zucca · Speck · Amaretti

**14 €**

## **Costine di maiale** <sup>AFMO</sup>

Patate steakhouse · Salsa BBQ

**19 €**

## **Spalla di manzo brassata** <sup>AGLM</sup>

Polenta cremosa · Jus al panpepato

**23 €**

## **Parfait alla bitta di Vipiteno ,Sterzi** <sup>ACG</sup>

*Birra speciale di Vipiteno*

Croccante alle mandorle · Ragù al mandarino

**10 €**

Inoltre di venerdì, sabato  
& domenica

## **Zuppa d'orzo** <sup>GNOA</sup>

**10 €**

## **Stinco di maiale** <sup>MAG</sup>

Patate vedges · Raffano · Crauti lessi

**17 €**



# Kalte Gerichte

## Piatti Freddi

### **Rindstatar**

Briochebrot · Burrata · Kräuterseitlinge im Glas gegart <sup>ACFGMO</sup>

### **Tartare di manzo**

Pan brioche · Burrata · Funghi cardoncelli in vaso cottura <sup>ACFGMO</sup>

**170 gr · 21 €**

### **Brettl des Hauses**

Speck · Kaminwurzeln · Südtiroler Käse · Schüttelbrot · Eingelegtes · Meerrettich <sup>AG</sup>

### **Tagliere della Casa**

Speck · Salsiccia affumicata · formaggi Locali · Pane di segale · Sottaceti · Rafano <sup>AG</sup>

**15 €**

### **Südtiroler Speckteller**

Schüttelbrot · Meerrettich · Eingelegtes <sup>A</sup>

### **Piatto di Speck Locale del Contadino**

Pane di segale · Rafano · Sottaceti <sup>A</sup>

**13 €**



# Ein Süppchen in Ehren Zuppe

## **Topinamburcremesuppe**

Vanilleöl · Raviolo gefüllt mit Ente <sup>ACGO</sup>

## **Crema di topinambur**

Olio alla vaniglia · Raviolo ripieno d'anatra <sup>ACGO</sup>

**12 €**

## **Rinds - Consommé**

wahlweise mit:

Kräuterfrittaten <sup>ACLG</sup>	<b>7,5 €</b>
Speckknödel <sup>CAGL</sup>	<b>8 €</b>
Leberknödel <sup>ACG</sup>	<b>9,5 €</b>

## **Consommé**

a scelta con:

Crespelle alle erbe <sup>ACLG</sup>	<b>7,5 €</b>
Canderlo di speck <sup>CAGL</sup>	<b>8 €</b>
Canederli di fegato <sup>ACG</sup>	<b>9,5 €</b>

## Für unsere kleinen Gäste – Per i nostri piccoli ospiti

### **Mickey Mouse**

Kleines Schnitzel Wienerart mit Pommes Frites <sup>AC</sup>

Bistecca alla milanese con patate fritte <sup>AC</sup>

**11 €**

### **Tom & Jerry**

Würstchen mit Pommes Frites <sup>M</sup>

Würstel con patate fritte <sup>M</sup>

**10 €**

### **Robin Hood**

Maccheroni mit Tomatensauce **oder** Fleischragù <sup>AG</sup>

Maccheroni al pomodoro o ragù <sup>AG</sup>

**8 €**

# Warme Vorspeisen

## Primi Piatti Caldi

### Hausgemachte Schlutzkrapfen

Spinat · Ricotta · Geschmolzene Butter <sup>ACG</sup>

### ‘Schlutzkrapfen’ di farina di segale fatti in casa

Spinaci · Ricotta · Burro nocciola <sup>ACG</sup>

14 €



### Rote Beete Spätzle

Roquefortkäse · Honig · Walnüsse · Spinatpulver <sup>ACGO</sup>

### Spätzle alla rapa rossa

Formaggio Roquefort · Miele · Noci · Polvere di spinacio <sup>ACGO</sup>

13 €



### Hirtenmaccheroni

Fleischragù · Champignon · Speck · Schinken · Erbsen · Sahne <sup>AG</sup>

### Maccheroni alla pastora

Ragù · Prosciutto cotto · Speck · Champignon · Panna · Piselli <sup>AG</sup>

11,5 €

### Hausgemachte Ravioli

Schweinebacke · Creme aus Hülsenfrüchten · Birnen <sup>ACGO</sup>

### Ravioli fatti in casa

Guancia di maiale · Crema di legumi · Pera <sup>ACGO</sup>

14 €

### Hausgemachte Käsenocken

Speck · Krautsalat <sup>ACG</sup>

### Canederli al formaggio fatti in casa

Cavolo Cappuccio · Speck <sup>ACG</sup>

12 €

### “Lamm’s Schmankerl Tris”

(Spinatnocke · Käspressknödel · Schlutzkrapfen) <sup>ACGH</sup>

### Lamm Tris

(Gnocco di spinaci · Canederlo pressato al formaggio · ‘Schlutzkrapfen’ con spinaci) <sup>ACGH</sup>

15 €



### Salat vom Buffet

### Insalata al buffet

6 €

Es besteht die Möglichkeit von glutenfreie Maccheroni (12 Minuten Wartezeit) Aufpreis: **2,50 €**  
C'è la possibilità per maccheroni senza glutine (12 minuti di tempo d'attesa) costo d'aggiunta **2,50 €**



# Hauptspeisen Secondi Piatti

## **Wienerschnitzel mit Röstkartoffeln**

Vom Kalb mit Preiselbeermarmelade <sup>AC</sup>

## **Bistecca alla Milanese di Vitello**

Con patate saltate e marmellata di mirtilli rossi <sup>AC</sup>

**22 €**

## **Picanha vom Rind**

Duftreis · Chimichurrisauce · Currygemüse <sup>AGOL</sup>

## **Picanha di manzo**

Riso parboiled · Salsa chimichurri · verdure al curry <sup>AGOL</sup>

**27 €**

## **Rindsgulasch**

Speckknödel · Frittierter Zwiebel <sup>ACGO</sup>

## **Gulasch di Manzo**

Canederlo di Speck · Cipolla Fritta <sup>ACGO</sup>

**20 €**

## **Schwertfisch - Tranche**

Tomatenrisotto · getrocknete Oliven <sup>DGO</sup>

## **Trancio di pesce spada**

Risotto al pomodoro · Olive essiccate <sup>DGO</sup>

**23 €**

## **„Herz-Blattler“ (Traditionelles Südtiroler Gericht)**

Hausgemachte Kartoffelblattlen · Sauerkraut <sup>ACGO</sup>

## **„Herz-Blattler“ (Piatto Tipico della Zona)**

Frittelle di Patate Fatte in Casa · Crauti Cotti <sup>ACGO</sup>

**15 €**

## **Südtiroler Cordon Bleu vom Schwein**

Speck · Käse · Krautsalat · Maiskolben <sup>ACO</sup>

## **Cordon Bleu Altoatesino di Maiale**

Speck · Formaggio · Insalata di Crauti · Panocchia di Mais <sup>ACO</sup>

**19 €**





# Dessert

*Die süße Verführung - Note di dolcezza*

## Schokoladetörtchen

Dunkle Valrhona Schokolade · Pistazieneis · Bergamotte - Parfait <sup>ACG</sup>

## Tortino al Cioccolato

Cioccolato Fondente Valrhona · Gelato al pistacchio · Parfait al bergamotto <sup>ACG</sup>

**9,5 €**

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

## Karamellisierter Kaiserschmarrn

Rosinen · Apfelmousse · Preiselbeermarmelade <sup>ACG</sup>

## 'Kaiserschmarrn' caramellato

Uva sultanina · Mousse di mela · marmellata di mirtilli rossi <sup>ACG</sup>

**10 €**

## Hausgemachter Apfelstrudel

Mürbteig · Vanillesauce <sup>ACG</sup>

## Strudel di mele fatto in casa

Pasta frolla · Salsa alla vaniglia <sup>ACG</sup>

**4,8 €**

## Hausgemachter Topfenstrudel

Blätterteig · Vanillesauce <sup>ACG</sup>

## Strudel di ricotta fatto in casa

Pasta sfoglia · Salsa alla vaniglia <sup>ACG</sup>

**4,8 €**