



Kalte Gerichte

Piatti Freddi

Rindstatar

Briochebrot · Burrata · Kräuterseitlinge im Glas gegart ^{ACFGMO}

Tartare di manzo

Pan brioche · Burrata · Funghi cardoncelli in vaso cottura ^{ACFGMO}

170 gr · 22,5 €

Brettl des Hauses

Speck · Kaminwurzeln · Südtiroler Käse · Schüttelbrot · Eingelegtes · Meerrettich ^{AG}

Tagliere della casa

Speck · Salsiccia affumicata · Formaggi locali · Pane di segale · Sottaceti · Rafano ^{AG}

15 €

Südtiroler Speckteller

Schüttelbrot · Meerrettich · Eingelegtes ^A

Piatto di speck locale del contadino

Pane di segale · Rafano · Sottaceti ^A

13 €



Ein Süppchen in Ehren Zuppe

Topinamburcremesuppe

Vanilleöl · Raviolo gefüllt mit Ente ^{ACGO}

Crema di topinambur

Olio alla vaniglia · Raviolo ripieno d'anatra ^{ACGO}

12 €

Rinds - Consommé

wahlweise mit:

Kräuterfrittaten ^{ACLG}	7,5 €
Speckknödel ^{CAGL}	8 €
Leberknödel ^{ACG}	9,5 €

Consommé

a scelta con:

Crespelle alle erbe ^{ACLG}	7,5 €
Canderlo di speck ^{CAGL}	8 €
Canederli di fegato ^{ACG}	9,5 €

Für unsere kleinen Gäste – Per i nostri piccoli ospiti

Mickey Mouse

Kleines Schnitzel Wienerart mit Pommes Frites ^{AC}

Bistecca alla milanese con patate fritte ^{AC}

11 €

Tom & Jerry

Würstchen mit Pommes Frites ^M

Würstel con patate fritte ^M

10 €

Robin Hood

Maccheroni mit Tomatensauce **oder** Fleischragù ^{AG}

Maccheroni al pomodoro o ragù ^{AG}

8 €

Warme Vorspeisen

Primi Piatti Caldi

Hausgemachte Schlutzkrapfen

Spinat · Ricotta · Geschmolzene Butter ^{ACG}

‘Schlutzkrapfen’ di farina di segale fatti in casa

Spinaci · Ricotta · Burro nocciola ^{ACG}

14 €



Rote Beete Spätzle

Roquefortkäse · Honig · Walnüsse · Spinatpulver ^{ACGO}

Spätzle alla rapa rossa

Formaggio Roquefort · Miele · Noci · Polvere di spinacio ^{ACGO}

13 €



Hirtenmaccheroni

Fleischragù · Champignon · Speck · Schinken · Erbsen · Sahne ^{AG}

Maccheroni alla pastora

Ragù · Prosciutto cotto · Speck · Champignon · Panna · Piselli ^{AG}

11,5 €

Hausgemachte Ravioli

Schweinebacke · Creme aus Hülsenfrüchten · Birnen ^{ACGO}

Ravioli fatti in casa

Guancia di maiale · Crema di legumi · Pera ^{ACGO}

14 €

Hausgemachte Käsenocken

Speck · Krautsalat ^{ACG}

Canederli al formaggio fatti in casa

Cavolo Cappuccio · Speck ^{ACG}

12 €

“Lamm’s Schmankerl Tris”

(Spinatnocke · Käspressknödel · Schlutzkrapfen) ^{ACGH}

Lamm Tris

(Gnocco di spinaci · Canederlo pressato al formaggio · ‘Schlutzkrapfen’ con spinaci) ^{ACGH}

15 €



Salat vom Buffet

Insalata al buffet

6 €

Es besteht die Möglichkeit von glutenfreie Maccheroni (12 Minuten Wartezeit) Aufpreis: **2,50 €**
Possibilità di avere pasta senza glutine (12 minuti di tempo d’attesa) costo aggiuntivo: **2,50 €**



Hauptspeisen Secondi Piatti

Wienerschnitzel mit Röstkartoffeln

Vom Kalb mit Preiselbeermarmelade ^{AC}

Bistecca alla Milanese di Vitello

Con patate saltate e marmellata di mirtilli rossi ^{AC}

22 €

Entrecôte vom Rind

Duftreis · Chimichurrisauce · Currygemüse ^{AGOL}

Entrecôte di manzo

Riso parboiled · Salsa chimichurri · verdure al curry ^{AGOL}

27 €

Rindsgulasch

Speckknödel · Frittierter Zwiebel ^{ACGO}

Gulasch di Manzo

Canederlo di Speck · Cipolla Fritta ^{ACGO}

20 €

Schwertfisch - Tranche

Tomatenrisotto · getrocknete Oliven ^{DGO}

Trancio di pesce spada

Risotto al pomodoro · Olive essiccate ^{DGO}

23 €

„Herz-Blattler“ (Traditionelles Südtiroler Gericht)

Hausgemachte Kartoffelblattlen · Sauerkraut ^{ACGO}

„Herz-Blattler“ (Piatto Tipico della Zona)

Frittelle di patate fatte in casa · Crauti Cotti ^{ACGO}

15 €



Südtiroler Cordon Bleu vom Schwein

Speck · Käse · Krautsalat · Maiskolben ^{ACO}

Cordon Bleu Altoatesino di Maiale

Speck · Formaggio · Insalata di Crauti · Panocchia di Mais ^{ACO}

19 €



Die 14 Allergene

Die Gäste müssen über folgende 14 Allergene informiert werden:

- A** Glutenthaltiges 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 Erzeugnisse

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** Carioisidi
- L** Sedano
- M** Senape
- N** Sesamo
- O** Solfiti
- P** Lupini
- R** Molluschi

 Vegetarisch – Vegetariano



Informationen zu unserer glutenfreien Küche
Informazioni sulla nostra cucina senza glutine