

# VOR SPEI SEN



# ANTI PAS TI

## Gambas

Gegrillte Garnelen auf Ananas-Carpaccio, mit Zitronen-Chili-Sauce an Kräutersalaten, frischer Aioli und Ingwercrunch

19,60 –

## ⊗ Ziegenkäse

Regionaler Ziegenkäse im Speckmantel auf Feldsalat mit Maracuja-Dressing, Zwiebelmarmelade und gerösteten Pinienkernen

18,30 –

## Tatar vom Jungbullen

Würziges Tatar vom Jungbullen, Toastbrot, Salzbutter und eingelegte rote Zwiebel

23,30 -

## ⊗ Melone & Feta

Variation von gegrillter Wasser- und Honigmelone mit in Kräutern mariniertem Feta, Taggiasche Oliven, getrockneten Tomaten und Kräutersalat mit Honig und Senfdressing

17,60 –

## Gamberi

Gamberi grigliati su carpaccio d'ananas con salsa di limone e chilli su insalatina, aioli e crunch allo zenzero

19,60 –

## ⊗ Caprino

Formaggio caprino regionale in mantello di speck su valeriana, con dressing alla maracuja, marmellata di cipolle e pinoli arrostiti

18,30 –

## Tartara di vitellone

Tartara di vitellone, pane tostato, burro salato e cipolla rossa marinata

23,30 –

## ⊗ Melone & Feta

Variazione di anguria e melone grigliati con feta marinata alle erbe, olive taggiasche, pomodori secchi, insalatina con miele e dressing alla senape

17,60 –

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

⊗ La pietanza non contiene glutine

# KRÄUTER UND SALATE AUS UNSEREM GARTEN

---

---

## Mediterraner Bauernsalat

Bauernsalat mit Mozzarella und Kräuterfeta, Oliven, Gurken, Basilikum, Tomaten, rote Zwiebel und Petersilie an Salatbouquet und Knoblauchbrot

15,40 –

## ⊗ Sommerliche Blattsalat

Blattsalaten mit frischen Früchten: Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Blaubeeren an Zitrusfrüchte-Vinaigrette und karamellisierten Walnüssen

16,40 –

## Caesar Salad

Römischer Kopfsalat mit Caesar-Dressing, Rosmarin, Brotcroutons, frischen Parmesanspänen und Hühnerbrust

14,20 -



# ERBE E INSALATA DAL NOSTRO GIARDINO

---

---

## Insalata contadina mediterranea

Insalata di mozzarella e feta alle erbe con olive, cetrioli, basilico, pomodori, cipolla rossa e prezzemolo su bouquet d'insalata con pane all'aglio

15,40 –

## ⊗ Insalata estiva

Insalata estiva con frutta fresca: fragole, lamponi, more e mirtilli neri con dressing al limone e noci caramellate

16,40 -

## Caesar Salad

Lattuga romana con dressing Caesar, rosmarino, dadi di pane croccanti, scaglie di grana Padano e petto di pollo

14,20 -

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

⊗ La pietanza non contiene glutine

# AUS DEM SUPPEN TOPF



# LE NOSTRE ZUPPE

## Rinderkraftbrühe

Kräftige Rinderkraftbrühe  
mit Speckknödel und Leberknödel

11,30 –

## Mangoldsuppe

Cremige Mangoldsuppe mit  
Kräutergrissini und pikantem Apfeltatar

12,60 –

## ⊗ Kartoffel-Steinpilz- Cremesuppe

Kartoffel-Steinpilzcremesuppe mit  
Kartoffel-Lauchrösti und Lauchstroh

11,80 -

## Consommé

Consommé di manzo  
con canederlo di speck  
e canederlo di fegato

11,30 –

## Zuppa alle coste

Zuppa cremosa di coste con  
grissino alle erbe e  
tartara piccante di mela

12,60 –

## ⊗ Crema di patate e porcini

Crema di patate e porcini con  
"Rösti" di porri e patate, fieno di porri

11,80 -

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

⊗ La pietanza non contiene glutine

# WARME VOR SPEISEN



# PRI MI PIATTI

## Brennnesselpressknödel

Brennnesselpressknödel auf mariniertem Spitzkohl, brauner Butter und Croutons

16,30 –

## Tortelli

Basilikum-Tortelli gefüllt mit Schafskäse, Feta, Burrata, Olivenragout und getrocknete Tomaten, auf Kohlrabi-Safransalat und kroker Röstzwiebel

18,60 –

## Holunderblüten-Risotto

Cremiger Holunderblütenrisottino mit würzigem Schweinebauch, Holunderbeeren, Holundergel, Kräuterjus und Minzechips

18,20 –

## Brennnesselgnocchi „Berg & Meer“

Kartoffel-Brennnesselgnocchi mit Steinpilzen, Shiitake, Kräuterseitlinge und „Black Tiger“ Garnelen


19,60 –

## Kamut Tagliatelle

Kamut-Tagliatelle mit geröstetem Bauchspeck, Graukäse und Babyspinat

17,80 –

**ALLE UNSEREN WARME VORSPEISEN  
SIND HAUSGEMACHT**

 Dieses Gericht ist frei von Gluten  
\* Gerne servieren wir Ihnen dieses Gericht mit Gluten - freien Spaghetti und berechnen hierfür einen Aufschlag von € 2,50  
Gerne servieren wir Ihnen unsere Vorspeisen als größere Portion und berechnen hierfür einen Aufschlag von € 2,50

## Canederli pressati alle ortiche

Canederli pressati alle ortiche su cappucci marinati, burro schiumoso e crostini

16,30 –

## Tortelli

Tortelli al basilico ripieni pecorino, feta, burrata, ragù di olive, pomodorini secchi su insalata di rape bianche allo zafferano e cipolla croccante

18,60 -

## Risottino al sambuco

Risottino cremoso ai fiori di sambuco con pancia di maiale, bacche di sambuco, gel di sambuco, jus alle erbe e chips alla menta

18,20 -

## Gnocchi alle ortiche “Mare & Monti”

Gnocchi di patate alle ortiche con porcini, funghi Shiitake, cardoncello e gamberi “Black Tiger”


19,60 -

## Tagliatelle di kamut

Tagliatelle di kamut con pancetta arrostita, formaggio grigio e spinaci baby

17,80 -

**TUTTI I NOSTRI PRIMI PIATTI  
SONO PREPARATI IN CASA**

 La pietanza non contiene glutine  
\* Volentieri Vi serviamo la pietanza con spaghetti senza glutine con un supplemento di € 2,50 -  
Volentieri Vi serviamo i nostri primi in porzione più abbondante con un supplemento di € 2,50 –

# WARME VOR SPEISEN



# PRI MI PIATTI

## \* Spaghetti alla chitarra

„Spaghetti alla chitarra“ mit frischem Trüffel, Rohschinken, Kirschtomaten und Prosecco Schaum

20,50 –

## Südtiroler Schlutzkrapfen

Mit Spinat und Topfen gefüllte Schlutzer aus Bioroggen „Regiokorn“, Bergkäse und Pinienbutter

16,40 –

## 100 % Vegan

### Kichererbsen-Lauch-Pilzkugeln

Gebackene Kugeln von Kichererbsen, Lauch und Pilzen paniert mit Kokosmilch und Storo Polenta auf Süß-sauren Gemüse und veganer Sellerieknollen-Majo

17,40 –

## \* Spaghetti alla chitarra

Spaghetti alla chitarra con tartufo fresco, prosciutto crudo, pomodorini ciliegino e schiuma al prosecco

20,50 –

## Schlutzkrapfen dell'Alto Adige

Mezzelune di segale bio-regionale, ripiene di spinaci e ricotta, formaggio di montagna e burro ai pinoli

16,40 –


## 100% Vegano

### Sfere fritte di ceci, porri e porcini


Sfere fritte di ceci, porri e porcini impanate con latte di cocco e polenta di Storo su verdure agrodolci e maionese vegana di sedano rapa

17,40 –

### **ALLE UNSEREN WARME VORSPEISEN SIND HAUSGEMACHT**

 Dieses Gericht ist frei von Gluten  
\* Gerne servieren wir Ihnen dieses Gericht mit Gluten - freien Spaghetti und berechnen hierfür einen Aufschlag von € 2,50  
Gerne servieren wir Ihnen unsere Vorspeisen als größere Portion und berechnen hierfür einen Aufschlag von € 2,50

### **TUTTI I NOSTRI PRIMI PIATTI SONO PREPARATI IN CASA**

 La pietanza non contiene glutine  
\* Volentieri Vi serviamo la pietanza con spaghetti senza glutine con un supplemento di € 2,50 -  
Volentieri Vi serviamo i nostri primi in porzione più abbondante con un supplemento di € 2,50 –

# HAUPT SPEI SEN



# SE CON DI

## Rindsfilet

Rindsfilet in Tomatenkruste mit wilden Brokkoli, bunten Tomaten, Sardellensauce und mediterrane Camouflage

36,80 –

## Lammrücken

Saftiger Lammrücken in Pankokruste mit Champignon-Senfsauce, Gratin Kartoffeln, Frühlingserbsen und Madras-Currypulver

29,80 -

## Spanferkel

Spanferkel-Nacken mit Petersilienwurzel, Kopfsalat vom Holzkohlegrill, Chemicurri Sauce, Marillenketchup und Senfkörner

28,40 -

## ⊗ Thunfisch 2.0

- Kama-Reis, rotes Thunfisch Tatar, Ponzu Gel
- Tagliata vom roten Thunfisch, Mangoragout, Himbeeren, Passionsfruchtsauce und Wakame-Algen

35,80 -

## ⊗ Gefüllte Spitzpaprika

Mit Ricotta gefüllte Spitzpaprika auf Parmesancreme und Basilikummajjo

21,50 -

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

## Filetto di manzo

Filetto di manzo in crosta di pomodori, broccoletti selvatici, pomodori colorati, colatura di alici e camouflage mediterraneo

36,80 –

## Sella d'agnello

Sella d'agnello in crosta di Panko con salsa di champignon e senape, mille foglie di patate, pisellini primaverili e polvere di curry madras

29,80 -

## Maialino

Collo di maialino arrosto con radici di prezzemolo, lattuga romana dal forno josper, salsa chemicurri, ketchup di albicocche e semi di senape

28,40 -

## ⊗ Tonno 2.0

- Riso Kama, tartara di tonno rosso e gel Ponzu
- Tagliata di tonno rosso, ragù di mango, lamponi, salsa al frutto della passione e alghe Wakame

35,80 -

## ⊗ Peperone cornetto ripieno

Peperone cornetto ripieno alla ricotta con cremoso al Grana Padano e maionese al basilico

21,50 -

⊗ La pietanza non contiene glutine

# UNSERE KLASSI KER



---

## Rindergulasch (ca. 15 Min.)

Omas Rindsgulasch  
mit zwei Speckknödeln serviert

20,30 –

## Wienerschnitzel

In Butterschmalz gebackenes  
Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln  
und Preiselbeer-Konfitüre serviert

23,80 –

# AUS UNSEREM HOLZKOHLE- OFEN

---

## ⓧ Tagliata (ca. 180 gr)

Klassische Tagliata (Roastbeef) vom  
amerikanischen Black Angus,  
in Scheiben geschnitten mit Räuchersalz,  
dazu mariniertes Raukebeet und  
Parmesanspäne

24,90 –

## Traube Steak (ca. 420 gr)

Würziges Rib-Eyesteak vom  
amerikanischen Black Angus  
mit Dauphine Kartoffel,  
Zwiebeldip und gegrillte Zucchini

49,50 –

ⓧ Dieses Gericht ist frei von Gluten

# I NOSTRI CLASSICI

---

## Gulasch di manzo (ca. 15 min.)

Gulasch di manzo  
con due canederli allo speck

20,30 –

## Wienerschnitzel

Bistecca di vitello alla milanese  
impanata, frita nel burro, accompagnata  
da patate saltate e confettura di mirtilli  
rossi

23,80 –



# DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

---

## ⓧ Tagliata (ca. 180 gr)

Tagliata di Black Angus americano  
(roastbeef) con sale affumicato,  
rucola marinata e scaglie di grana  
Padano

24,90 –

## Traube Steak (ca. 420 gr)

Rib-Eyesteak di Black Angus  
americano marinato con patate  
dauphine, dip alla cipolla e zucchini  
grigliate

49,50 –

ⓧ La pietanza non contiene



# DES SERT

# DES SERT

---

## Apfelstrudel

Hausgemachter Mürbteig-Apfelstrudel auf Vanillesauce

7,80 –

## Creme Brûlée

Creme Brûlée mit Erdbeereis und Mandelcrumble, Holundergel und marinierte Gartenfrüchte

12,80 –

## Tiramisù

Klassische Mascarponecreme mit Löffelbiskuit und frischen Früchten

8,80 –

## ⊗ 3 Mal „Dark“ Chocolat

Schokoladentörtchen, luftiges Schokomousse und Praline

13,60 –

## ⊗ Mon-cherry (vegan Gluten und laktosefrei)

Kirschsorbet, Kirschgel, Kirschragout, Schokocrumble und Schokocreme

13,80 –

## Käse Degustation

Feine Käsespezialitäten, Nussbrot und getrocknete Aprikosenscheiben

20,50 –

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

Gedeck: € 2,00- pro Person

---

## Strudel di mela

Strudel di pasta frolla alle mele fatto in casa su salsa alla vaniglia

7,80 -

## Creme Brûlé

Creme Brûlé con gelato alla fragola, crumble di mandorle, gel al sambuco e frutta marinata

12,80 -

## Tiramisù

Crema classica al mascarpone con savoiardi e frutta fresca

8,80 -

## ⊗ Trilogia di cioccolato fondente

Tortino, mousse e pralina al cioccolato

13,60 –

## ⊗ Mon cherry (vegano senza glutine e senza lattosio)

Sorbetto alla ciliegia, gel di ciliegia, ragù di ciliegie, crumble al cioccolato e crema di cioccolato

13,80 –

## Degustazione di formaggi

Degustazione di formaggi, pane alle noci e fettine di albicocche secche

20,50 –

⊗ La pietanza non contiene glutine

Coperto: € 2,00- per persona