

VOR SPEI SEN



ANTI PAS TI

Hirsch Carpaccio & Schinken

Carpaccio und Schinken vom Hirsch mit Walnusskrapfen, Kräutersaitling und Preiselbeergel

18,80 –

Ziegenkäse Creme Brûlée

Ziegenkäse Creme Brûlée mit Kastanienbrioche, Portweinbirnen. Salat und Kastaniendressing

16,80 –

Tatar vom Jungbullen

Würziges Tatar vom Jungbullen, Toastbrot, Salzbutter und eingelegter roter Zwiebel

21,30 -

Caesar Salad

Caesar Salad mit French Dressing

11,80 –

Caesar Salad mit Hühnersteifen und French Dressing

15,40 –

Garnelen

Gegrillte Garnelen mit Hummus, Rohnen, Miso Mayonaise und Zupfsalaten

17,20 –

 Dieses Gericht ist frei von Gluten

Carpaccio & prosciutto di cervo

Carpaccio e prosciutto di cervo con krapfen alle noci, funghi cardoncelli e gel di mirtilli rossi

18,80 –

Creme Brûlé al formaggio di capra

Creme Brûlé al formaggio di capra con brioche alle castagne, insalatina e dressing alle castagne

16,80 –

Tartara di vitellone

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

21,30 –

Caesar Salad

Caesar Salad con "French Dressing"

11,80 –

Caesar Salad con strisce di pollo e "French Dressing"

15,40 –

Gamberi

Gamberi alla griglia con Hummus, barbabietole, maionese al miso e insalatina

17,20 -



 La pietanza non contiene glutine

AUS DEM SUPPEN TOPF

Rinderkraftbrühe

Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Speckknödel und Leberknödel

9,20 –

Eisacktaler Weißweinsuppe

Klassische Eisacktaler Weißweinsuppe
mit Blätterteig-Zimtstangerl

10,50 –

Schwarzwurzelsuppe

Cremige Suppe von der Schwarzwurzel
mit Thunfischtatar und Sesam

10,80 -

 Dieses Gericht ist frei von Gluten



LE NOSTRE ZUPPE

Consommé

Consommé di manzo
con canederlo di speck
e canederlo di fegato

9,20 –

Zuppa al vino bianco della Valle Isarco

Zuppa classica al vino bianco
della Valle Isarco con grissino
di pasta sfoglia e cannella

10,50 –

Crema di scorzonera

Zuppa cremosa alla radice di
scorzonera con tartara di tonno
e sesamo

10,80 -

 La pietanza non contiene glutine

WARME VOR SPEISEN



PRI MI PIATTI

Kürbis Risottino

Cremiger Kürbisrisottino mit rosa gebratenen Lammkoteletts und Kürbiskompott

16,20 –

Schwarzbrot-Topfenocken

Schwarzbrot-Topfenocken auf marinierter Rucola und Kümmel-Mascarponesauce

14,40 –

Schüttelbrottagliatelle

Schüttelbrot-Tagliatelle mit Graukäsesauce, Wirsing und Bauchspeck

14,60 –

Herbströllchen

Knusprige Röllchen mit herbstlicher Gemüsefüllung auf Salatbeet und Sauerrahmdip

13,80 –

Risottino alla zucca

Risotto cremoso alla zucca con costolette di agnello e composta di zucca

16,20 –

Gnocchi di pane nero e ricotta

Gnocchi di pane nero e ricotta su rucola marinata e salsa di mascarpone al cumino

14,40 -

Tagliatelle di "Schüttelbrot"

Tagliatelle di pane croccante di segale "Schüttelbrot" con salsa al formaggio grigio, verza e pancetta

14,60 -


Involtini autunnali


Involtini croccanti con ripieno di verdure autunnali su letto d'insalata e crema alla panna acida

13,80 -

**ALLE UNSEREN WARME VORSPEISEN
SIND HAUSGEMACHT**

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

 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

 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 –

WARMER VOR SPEISEN



PRI MI PIATTI

* Spaghetti alla chitarra

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

18,70 –

Südtiroler Schlutzkrapfen

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

14,30 –

* Spaghetti alla chitarra

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

18,70 –


Schlutzkrapfen dell'Alto Adige


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

14,30 –

**ALLE UNSEREN WARMEN VORSPEISEN
SIND HAUSGEMACHT**

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

 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

 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

⊗ Lammstelze

Geschmorte Lammstelze
mit Kräuter Polenta, Walnuss,
Kastanien, Wurzelgemüseragout und
Brotkleejus

26,50 –

⊗ Das Beste vom Kalb

Zweierlei vom Kalb,
getrüffeltes Kartoffelpüree,
Topinambur und Shiitake Pilzen

28,80 –

Beuschel

Kalbsbeuschel mit
Kipflerkartoffel Röster,
Kümmel-Sauerrahmdip

19,20 –

⊗ Forellenfilet

Forellenfilet mit Meerrettich,
Rote Beete und Gerste

24,80 -

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

⊗ Stinco d'agnello

Stinco d' agnello brasato
con polenta alle erbe, noci, castagne,
ragù di radici e jus di trifoglio

26,50 –

⊗ Il meglio del vitello

Duetto di vitello,
purè di patate tartufato,
topinambur e funghi Shiitake

28,80 –

Interiora

Interiora di vitello con patate "La Ratte"
saltate, dip alla panna acida e cumino

19,20 –

⊗ Filetto di trota

Filetto di trota con rafano,
barbabietola e orzo

24,80 -

⊗ La pietanza non contiene glutine

UNSERE KLASSI KER

Rindergulasch (ca. 15 Min.)

Omas Rindsgulasch
mit zwei Speckknödeln serviert

18,40 –

Wienerschnitzel

In Butterschmalz gebackenes
Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln
und Preiselbeer-Konfitüre serviert

19,80 –

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

23,40 –

Traube Steak (ca. 420 gr)

Würziges Rib-Eyesteak vom
amerikanischen Black Angus mit
Kartoffelblinis, Saucen und Zucchini

43,80 –

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten



I NOSTRI CLASSICI

Gulasch di manzo (ca. 15 min.)

Gulasch di manzo
con due canederli allo speck

18,40 –

Wienerschnitzel

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

19,80 –



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

23,40 –

Traube Steak (ca. 420 gr)

Rib-Eyesteak di Black Angus americano
marinato con blinis di patate, salse e
zucchini

43,80 –

⊗ La pietanza non contiene



DES SERT

DES SERT

Apfelstrudel

Hausgemachter Mürbteig-Apfelstrudel auf Vanillesauce

6,40 –

Butterkekse-Parfait

Butterkekseparfait mit Apfelkompott und karamellisierten Cashewnüssen

8,80 –

Tiramisù

Klassische Mascarponecreme mit Löffelbiskuit und frischen Früchten

8,20 –

⊗ "Black & white"

Dunkles Schokoladentörtchen, weißes Schokomousse und Praline

10,80 –

Schokostrudel

Ziehteigstrudel mit Schokofüllung, Schwarzbeerensorbet und frischen Waldfrüchten

9,80 –

Käse Degustation

Feine Käsespezialitäten, Nussbrot und getrocknete Aprikosenscheiben

16,60 –

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

Gedeck: € 1,50- pro Person

Strudel di mela

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

6,40 -

Parfait di biscotti al burro

Parfait di biscotti al burro con composta di mele e anacardi caramellati

8,80 -

Tiramisù

Crema classica al mascarpone con savoiardi e frutta fresca

8,20 -

⊗ "Black & white"

Tortino e praline al cioccolato fondente con mousse al cioccolato bianco

10,80 –

Strudel di cioccolato

Strudel di pasta sfoglia tirata con ripieno al cioccolato, sorbetto ai mirtilli e frutti di bosco freschi

9,80 –

Degustazione di formaggi

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

16,60 –

⊗ La pietanza non contiene glutine

Coperto: € 1,50- per persona