

VOR SPEI SEN



⊗ Roastbeef

Rosa gebratenes Roastbeef mit Senfsamen, Bozner-Sauce Espuma und grünen Spargel

19,80 –

Caprese 2.0

Tomatenmousse, Espuma von Büffelmozzarella, Basilikumöl und Focaccia

15,80 –

Tatar vom Jungbullen

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

22,80 -

⊗ Traubes Frühlingssalat

Frühlingssalat mit Kräutern, Blüten, Feta, Kirschen, Mandeln und gepuffter Quinoa

15,80 –

⊗ Thunfisch-Carpaccio

Thunfischcarpaccio mit Yuzu- und Blutorange Gel, Mönchsbart und gepuffter Amaranth

18,80 –

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

ANTI PAS TI

⊗ Roastbeef

Roastbeef all'inglese con semi di senape, espuma alla salsa bolzanina ed asparagi verdi

19,80 –

Caprese 2.0

Mousse di pomodori, espuma alla mozzarella di bufala, olio al basilico e focaccia

15,80 –

Tartara di vitellone

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

22,80 –

⊗ Insalata primaverile Traube

Insalata di erbe primaverili e fiori eduli con feta, ciliegie, mandorle e quinoa soffiata

15,80 –

⊗ Carpaccio di tonno

Carpaccio di tonno con gel di yuzu e arancia rossa, agretti al limone e amaranto soffiato

18,80 -

⊗ La pietanza non contiene glutine

AUS DEM SUPPEN TOPF



LE NOSTRE ZUPPE

Rinderkraftbrühe

Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Speckknödel und Leberknödel

9,80 –

Spargelcremesuppe

Spargelcremesuppe
mit Kräutercroutons und
gebackenen Wachtelei

10,80 –

Bärlauchsuppe

Bärlauchsuppe mit
Brotklee-Grissini und Hanföl

10,20 -

Consommé

Consommé di manzo
con canederlo di speck
e canederlo di fegato

9,80 –

Crema di asparagi

Crema di asparagi con
crostini alle erbe e uovo di quaglia fritto

10,80 –

Zuppa all'aglio orsino

Zuppa alla aglio orsino con
grissini alla trigonella e olio alla canapa

10,20 -

 La pietanza non contiene glutine

 Dieses Gericht ist frei von Gluten

WARME VOR SPEISEN



PRI MI PIATTI

Kräuter-Risottino

Cremiger Kräuterrisottino mit mini Burger vom Villnösser Brillenschaf, Datteltomaten und würziges Bergkräuter-Gel

18,30 –

„Gnocchetti sardi“

Hausgemachte „Gnocchetti sardi“ mit Pesto vom Wurzelgemüse und hausgeräucherter Quark

15,80 –

Kartoffelteigtaschen

Kartoffelteigtaschen mit Spargelfüllung auf Blattspinat, Schüttelbrotbutter und Speckchips

16,20 –

Bärlauch-Pappardelle

Bärlauch-Pappardelle mit grünem und weißem Spargelragout und Garnelen


16,80 –

Käsenocken

Käsenocken auf Spinatpüree mit Speckbutter

14,80 –

**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

Risottino alle erbe

Risotto cremoso alle erbe con polpetta d'agnello della Val di Funes, pomodori datterini e gel alle erbe di montagna

18,30 –

Gnocchetti sardi

Gnocchetti sardi fatti in casa con pesto di verdure nostrane e ricotta affumicata

15,80 -

Mezzelune di patate

Mezzelune di patate ripiene con asparagi misti su spinacino, burro al pane nero e chips allo speck

16,20 -

Pappardelle all'aglio orsino

Pappardelle all'aglio orsino con ragù di asparagi bianchi e verdi, e gamberi


16,80 -

Canederli al formaggio

Canederli di formaggio su purè di spinaci con burro allo speck

14,80 -

**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

18,90 –

Südtiroler Schlutzkrapfen

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

15,30 –

* Spaghetti alla chitarra

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


18,90 –

Schlutzkrapfen dell'Alto Adige


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

15,30 –

**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

Tomahawk (2 Pers.)

ca. 1000-1200 g

Rindstomahawk mit Grillgemüse,
Kartoffel „Dippers“ und würzigem
Sauerrahmdip

7,50 – je. 100 g

Zweierlei vom heimischen Lamm

Rosa gebratener Lammrücken,
Praline von der Lammschulter,
fermentierte Himbeeren,
Kichererbsenpüree und
marinierten Löwenzahn

29,80 –

⊗ Jungbullenfilet

Jungbullenfilet mit pochiertem Ei,
schwarzem Trüffel, Spargel und
Kipferlkartoffeln

31,80 -

Weißer Spargel

Weißer Spargel mit Kartoffel-Focaccia,
Bozner Sauce ,
Villnösser-Lammschinken
und Gartenkresse

18,90 -

Saibling

Gebratenes Saiblingfilet mit
Sellerieknolle, grünen Apfel,
Madeiraschaum und Thymianchips

26,50 -

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

Tomahawk (2 Pers.)

ca. 1000-1200 gr

Tomahawk di manzo con
verdure grigliate, patate “dippers” e
crema alla panna acida

7,50 – ogni 100 gr

2 volte agnello locale

Sella di agnello rosa e pralina di spalla
d’agnello con lamponi fermentati,
purè di ceci e tarassaco marinato

29,80 –

⊗ Filetto di vitellone

Filetto di vitellone con uovo poché,
tartufo nero, asparagi e patate “kipferl”

31,80 -

Asparagi bianchi

Asparagi bianchi con focaccia
alle patate, salsa bolzanina,
prosciutto d’agnello della Val di Funes
e crescione

18,90 -

Salmerino

Filetto salmerino al forno con
sedano rapa, mela verde, schiuma
al vino Madeira e chips al timo

26,50 -

⊗ La pietanza non contiene glutine



UNSERE KLASSIKER

Rindergulasch (ca. 15 Min.)

Omas Rindsgulasch
mit zwei Speckknödeln serviert

18,80 –

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

45,80 –

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

I NOSTRI CLASSICI

Gulasch di manzo (ca. 15 min.)

Gulasch di manzo
con due canederli allo speck

18,80 –

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

45,80 –

⊗ La pietanza non contiene

DES SERT

DES SERT

Apfelstrudel

Hausgemachter Mürbteig-Apfelstrudel
auf Vanillesauce

6,70 –

Erdbeerknödel

Erdbeerknödel mit Vanillesauce
und Erdebeerragout

10,80 –

Tiramisù

Klassische Mascarponecreme mit
Löffelbiskuit und frischen Früchten

8,20 –

⊗ "Black & white"

Dunkles Schokoladentörtchen,
weißes Schokomousse und Praline

11,80 –

⊗ Joghurt Mousse

Joghurtmousse mit Walderdbeersorbet,
Vanilleschaum und Holunder-Espuma

10,60 –

Käse Degustation

Feine Käsespezialitäten,
Nussbrot und getrocknete
Aprikosenscheiben

17,80 –

⊗ 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

6,70 -

Canederli di fragole

Canederli di fragole con salsa alla
vaniglia e ragù di fragole fresche

10,80 -

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

11,80 –

⊗ Mousse allo yogurt

Mousse allo yogurt con sorbetto alle
fragoline di bosco, schiuma alla vaniglia
ed espuma di sambuco

10,60 –

Degustazione di formaggi

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

17,80 –

⊗ La pietanza non contiene glutine

Coperto: € 1,50- per persona