

# VOR SPEI SEN



## Bresaolacarpaccio

Bresaolacarpaccio mit mariniertem weißer Melone und Feigen auf Rauke-Minzsalat

19,80 –

## Sommersalat

Sommersalat mit Erdbeeren, Burrata, bunten Kirschtomaten, Olivenerde und Schwarzbrotchips

16,60 –

## Tatar vom Jungbullen

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

22,80 -

## Oktopus

Gebackener Oktopus mit Zucchini-Basilikumcreme, Kaiserschoten, neue Kartoffeln und Zitronenmayonnaise

16,80 –

## Caesar Salad

Caesar Salad mit French Dressing

13,40 –

Caesar Salad mit Hühnersteifen und French Dressing

16,80 –

## Tropischer Salat

Salat mit tropischen Früchten, Garnelencarpaccio, Passionsfrucht und Kochbananenchips

19,20 –

 Dieses Gericht ist frei von Gluten



# ANTI PAS TI

## Carpaccio di Bresaola

Carpaccio di Bresaola con melone bianco marinato al Tio-Pepe, fichi, menta e rucola

19,80 –

## Insalata di inizio estate

Insalata di inizio estate con fragole, burrata, pomodorini colorati, terra di olive nere e chips di pane nero

16,60 –

## Tartara di vitellone

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

22,80 –

## Polpo

Polpo in tempura e panko, crema di zucchini e basilico, taccole, patate novelle e maionese al limone

16,80 –

## Caesar Salad

Caesar Salad con "French Dressing"

13,40 –

Caesar Salad con strisce di pollo e "French Dressing"

16,80 –

## Insalata tropicale

Insalata di frutti tropicali su carpaccio di gamberi, frutto della passione e chips di platano macho

19,20 -

 La pietanza non contiene glutine

# AUS DEM SUPPEN TOPF



---

## Rinderkraftbrühe

Kräftige Rinderkraftbrühe  
mit Speckknödel und Leberknödel

10,60 –

## Tortellini in der Consommé

Kräftige Consommé vom Rind mit  
Rohschinken gefüllte Tortellinis  
und Gemüsestreifen

11,40 –

## Gurkenkaltschale


Erfrischende Gurkenkaltschale mit  
gebackenen Gemüsekrapfen

11,20 -

## Gazpacho

Karottengazpacho dazu Bruschetta  
mit grünem Olivenpatè und  
marinierten Sardellen

12,80 –

 Dieses Gericht ist frei von Gluten

# LE NOSTRE ZUPPE

---

## Consommé

Consommé di manzo  
con canederlo di speck  
e canederlo di fegato

10,60 –

## Tortellini in brodo

Brodo di manzo con tortellini ripieni di  
prosciutto crudo e julienne di verdure

11,40 –

## Zuppa fredda di cetrioli

Zuppa fredda di cetrioli  
con "Krapfen" fritto di verdure

11,20 -

## Gazpacho

Gazpacho di carote all'andalusa,  
bruschettone di pane con patè di olive  
verdi e alici marinati

12,80 –

 La pietanza non contiene glutine

# WARME VOR SPEISEN



# PRI MI PIATTI

## Risotto

Cremiger Risotto mit Basilikumpesto, Tomatenkompott, Kräuter und gebackener Büffelmozzarella im Tempurateig

16,80 –

## Spinatpressknödel

Spinatpressknödel auf würzigem Krautsalat, Schafskäse und Schnittlauchbutter

15,40 –

## Ravioli

Nudelteigraviolis gefüllt mit getoasteten Walnüssen, getrockneten Feigen, Ricotta und Thymianbutter mit Schüttelbrot

15,90 –

## Casarecce

Casarecce mit mediterranem Gemüse, taggiasche Oliven, Kapern, getrockneten Tomaten und Südtiroler Räucherkäse

15,60 –

## Cozze alla marinara

Cozze alla marinara mit Knoblauchbrot

19,60 –

**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

## Risotto

Risotto cremoso con pesto di basilico, composta di pomodori e mozzarella di bufala croccante in pastella di tempura

16,80 –

## Canederli pressati ai spinaci

Canederli pressati ai spinaci su cavolo marinato, pecorino e burro di erba cipollina

15,40 -

## Ravioli

Ravioli ripiene con noci tostate, fichi secchi, ricotta, burro al timo e "Schüttelbrot"

15,90 -

## Casarecce

Casarecce con verdure mediterranee, olive taggiasche, capperi, pomodori secchi e formaggio affumicato dell' alto adige

15,60 -

## Cozze alla marinara

Cozze alla marinara con pane all'aglio

19,60 -

**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

19,60 –

## Südtiroler Schlutzkrapfen

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

15,80 –

## \* Spaghetti alla chitarra

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


19,60 –

## Schlutzkrapfen dell'Alto Adige


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

15,80 –

**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

**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



---

## Das Beste vom heimischen Rind in 2 Gängen

1. Glasierter Rindsriegel mit Mais und karamellisierten Popcorn
2. Rindsmedaillon mit Knochenmarkkruste, Pfifferlinge, Chilimaionnaise und gebackenen Kartoffelgnocchi

31,80 –

### Gebratene Entenbrust

Gebratene Entenbrust mit Lavendel, Fenchel und Pfirsich

27,80 -

### Duroc Filet

Filet vom Durocschwein mit Kirschen, salzigem Mandelbisquit und wildem Brokkoli

27,60 -

### Lachsfilet

Lachsfilet gebraten mit Cous Cous, Guacamole und Passionsfrucht

26,60 -

 Dieses Gericht ist frei von Gluten

# SE CON DI

---

## Il meglio del manzo locale a due portate

1. Barretta glassata di manzo con mais e popcorn caramellizzato
2. Medaglione di manzo crosta di midollo, finferli, maionese al chilli e gnocchi di patate fritti

31,80 –

### Petto d'anatra

Petto d'anatra arrosto con lavanda, finocchio e pesca

27,80 -

### Filetto "Duroc"

Filetto di maiale "Duroc" con ciliege, bisquit di mandorle salato e broccolo selvatico

27,60 -

### Filetto di salmone

Filetto di salmone arrosto con cous cous, guacamole e frutto della passione

26,60 -

 La pietanza non contiene glutine



## UNSERE KLASSIKER

### Rindergulasch (ca. 15 Min.)

Omas Rindsgulasch  
mit zwei Speckknödeln serviert

19,40 –

### Wienerschnitzel

In Butterschmalz gebackenes  
Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln  
und Preiselbeer-Konfitüre serviert

21,80 –

## 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

23,80 –

### Traube Steak (ca. 420 gr)

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

48,80 –

⊗ Dieses Gericht ist frei von Gluten

## I NOSTRI CLASSICI

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

Gulasch di manzo  
con due canederli allo speck

19,40 –

### Wienerschnitzel

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

21,80 –



## 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

23,80 –

### Traube Steak (ca. 420 gr)

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

48,80 –

⊗ La pietanza non contiene



# DES SERT

# DES SERT

---

## Apfelstrudel

Hausgemachter Mürbteig-Apfelstrudel  
auf Vanillesauce

6,90 –

## Marillenknödel

Marillenknödel mit knusprigen Brösel  
und Vanillesauce

11,20 –

## Tiramisù

Klassische Mascarponecreme mit  
Löffelbiskuit und frischen Früchten

8,20 –

## ⊗ 3 Mal „Dark“ Choclate

Schokoladentörtchen, luftiges  
Schokomousse und Praline

12,60 –

## Pfirsich im Glas

Pfirsich im Glas mit krokanten Mandeln,  
Karamell und Mascarpone mousse

10,80 –

## Käse Degustation

Feine Käsespezialitäten,  
Nussbrot und getrocknete  
Aprikosenscheiben

18,60 –

⊗ 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

6,90 -

## Canederli di albicocche

Canederli dolci ripieni di albicocche in  
mantello croccante e salsa di vaniglia

11,20 -

## Tiramisù

Crema classica al mascarpone  
con savoiardi e frutta fresca

8,20 -

## ⊗ Triologia di cioccolato fondente

Tortino, mousse e pralina al cioccolato

12,60 –

## Pesca in vetro

Pesca in vetro con mandorle croccanti,  
caramello e mousse di mascarpone

10,80 –

## Degustazione di formaggi

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

18,60 –

⊗ La pietanza non contiene glutine

Coperto: € 1,50- per persona