

Von der Küche...dalla cucina...

Pfifferling – Tatar in delikater Eiercreme mit salzigen Profiterols Tartara di funghi finferli in salsa delicata d' uovo e bigne di pane fritto	12,80
Feiner Südtiroler Vorspeisenteller Antipasto tipico di prodotti dell' Alto Adige	11,80
Pfifferlingcremesuppe – Crema ai funghi finferli	7,50
Kürbiscremesuppe – Crema di zucca	7,00
Speckknödelsuppe – Consommé con canederlo allo speck	6,80
Rote Bete Knödel auf Meerrettichsauce & Pesto vom Wildspinat Canederli alla barbabietola su salsa di rafano e pesto di spinaci	10,50 – 12,50
Steinpilze Knödel auf kleinem Ragout Canederli di funghi porcini su piccolo ragout	12,50 – 14,50
Dünne Bandnudeln mit Garnelen & Gemüse mit Safrancreme Tagliolini con gamberi & verdure in crema allo zafferano	12,80 – 14,80
Bandnudeln mit herbstlichen Trüffel Tagliolini al tartufo autunnale	14,50 – 16,50
Bachsaibling auf gedünsteten Gemüse und Spinatpesto Pesce salmerino su verdure cotte e pesto di spinaci	18,90
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln Bistecca arrostita in salsa di cipolla con patate saltate	18,90
Hirschgulasch mit Speckknödel und Blaukraut Gulasch di cervo con canederli allo speck e cavoli rossi	17,90
Rosa gebratenes Schweinefilet mit Röstkartoffeln und frischen Pfifferlingen Filetto di maiale con patate arrostite e funghi finferli	17,90
Gegrilltes Gemüse mit gerösteten Pfifferlingen Verdura grigliata con funghi finferli	14,80
Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigen Kern und Vanilleeis Tortino al cioccolato dal cuore fondente con gelato di vaniglia	7,50
Himbeer-Mascarponecreme im Glas Crema di mascarpone e lamponi nel bicchiere	7,00