

Von der Küche - dalla cucina...

| | |
|--|---------------|
| Rindercarpaccio auf Raukebeet mit Parmesan und Trockentomaten Carpaccio di manzo su rucola con grana di parmiggiano e pomodori secchi | 13,80 |
| Feiner Südtiroler Vorspeisenteller Antipasto tipico di prodotti dell' Alto Adige | 12,80 |
| Vitello tonnato Vitello tonnato | 12,80 |
| Weissweinsuppe – Crema al vino bianco | 7,50 |
| Speckknödelsuppe – Consommé con canederlo allo speck | 6,80 |
| Classic Salat | 12,80 |
| Gebackene Champignons mit Knoblauchsauce Champignon fritti con salsa all' aglio | 8,90 – 11,90 |
| Rote Beete Knödel auf Gorgonzolasauce Canederli di barbabietola su crema di gorgonzola | 10,80 – 12,80 |
| Hausgemachte Spinatteigtaschen mit Räucherricotta & Salbeibutter Ravioli di spinaci con ricotta affumicata & burro di salvia | 11,80 – 13,80 |
| Bandnudeln mit Hirschragout Tonnarelli con ragout di cervo | 12,80 – 14,80 |
| Bandnudeln mit herbstlichen Trüffel Tonnarelli al tartufo autunnale | 14,90 – 16,90 |
| Diverse Nudelgerichte auf Anfrage Su richiesta diversi tipi di pasta | |
| Wolfsbarschfilet auf gedünsteten Gemüse und Kartoffeln Filetto di branzino su verdure cotte e patate | 18,90 |
| Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren Bistecca alla milanese con patate fritte & mirtilli rossi | 14,50 |
| Rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln Bistecca di manzo arrostita in salsa di cipolla con patate saltate | 19,50 |
| Rinds - Tagliata vom Angus (Uruguay) auf Rucola, Parmesan & Kartoffelspalten Tagliata di manzo Angus su rucola e grana & patate | 22,50 |
| Hirschgulasch mit Speckknödel, Blaukraut & Preiselbeeren Gulasch di cervo con canederli allo speck e cavoli rossi & mirtilli rossi | 18,50 |