



„Zun Startn“

Kalte Vorspeisen - Antipasti

Alpines Rindstatar – 170g

Marinierte Waldpfifferlinge | Ziegenmousse | Bottarga aus Bio-Eigelb | Schnittlauchemulsion
Focaccia mit Heuroma ^{ACFGMO}

Tartare di manzo alpino – 170g

Finferli di bosco marinati | Mousse di caprino | Bottarga di tuorlo d'uovo biologico
Emulsione all'erba cipollina | Focaccia al profumo di fieno ^{ACFGMO}

23,5 €

Gelbes Gazpacho

Burrata | gegrillte Garnele | gegrillter Pfirsich | Minze | geröstete Mandeln ^{ABEGLO}

Gazpacho giallo

Burrata | gambero grigliato | pesca grigliata | menta | mandorle tostate ^{ABEGLO}

20 €

Brettl des Hauses

Speck | Kaminwurze | Kalbsschinken | lokaler Käse | Schüttelbrot | Gemüse Caponata
Chutney aus roten Zwiebeln und Himbeeren | Meerrettich ^{AGO}

Tagliere della casa

Speck | kaminwurz | prosciutto di vitello | formaggi locali | pane di segale
caponatina di verdure | chutney di cipolla rossa e lamponi | rafano ^{AGO}

18,5 €

Südtiroler Bauernspeck

Schüttelbrot | Meerrettich | Gemüse Caponata ^{AO}

Tagliere di speck del contadino

Pane di segale | rafano | caponatina di verdure ^{AO}

14 €



„Zun Wärmen“ Suppen - Zuppe

Cremesuppe aus gerösteten Zucchini

Knuspriger Speck | Raviolo mit Schüttelbrotfüllung ^{ACGOMN}



Vegatrisch möglich
Possibile vegetariano

Crema di zucchini arrosto

Speck croccante | raviolo ripieno di "schüttelbrot" ^{ACGOMN}

12 €

Rinder - Consommé

wahlweise mit:

Buchweizen-Frittatten mit Mareiter Stein Käse ^{ACGL}

10 €

Speckknödel ^{ACGL}

10 €

Leberknödel ^{ACG}

11,5 €

Brodo di manzo

a scelta con:

Frittatine al grano saraceno e formaggio Sasso di Mareta ^{ACGL}

10 €

Canederlo di speck ^{ACGL}

10 €

Canederli di fegato ^{ACG}

11,5 €

Für unsere kleinen Gäste- Per i nostri piccoli ospiti

Mickey Mouse

Kleines Schnitzel Wienerart vom Schwein mit Pommes Frites ^{AC}

Bistecca alla milanese di maiale con patate fritte ^{AC}

11 €

Tom & Jerry

Würstchen mit Pommes Frites ^M

Würstel con patate fritte ^M

11 €

Robin Hood

Maccheroni mit Tomatensauce **oder** Fleischragout ^{AG}

Maccheroni al pomodoro **oppure** ragù ^{AG}

10 €



„Los geht's warm“

Warme Vorspeisen – Primi piatti

Kartoffelteigtaschen mit Hirschfüllung

Sauerkrautcreme | Buchweizen Grissino ^{ACGNO}

Ravioli di patate ripieni di cervo

Crema di crauti lessi | grissino al grano saraceno ^{ACGNO}

16 €



Empfehlung des Küchenchefs
Consigliato dallo chef

Risotto

Frische Waldpfifferlinge | Wildkräuter | Parmesan 36 Monate ^{ACGLO}

Risotto

Finferli freschi di bosco | Erbe selvatiche | Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi ^{ACGLO}

15 €

Hausgemachte Käsenocken

Krautsalat | knuspriger Speck ^{ACG}

Canederli al formaggio

Cavolo cappuccio | speck croccante ^{ACG}

13 €



Paccheri Rigati Canuti

Weißes Kalbsragout | Kräuterseitlinge | geräucherter Ricotta | Birnenchips ^{ACEGLO}

Paccheri rigati Canuti

Ragú bianco di vitello | funghi cardoncelli | ricotta affumicata | chips di pere ^{ACEGLO}

15 €

“Posthotel Lamm Special Tris”

(Hausgemachter Spinatnocke · Käsepressknödel · Schlutzkrapfen) ^{ACGH}

Posthotel Lamm Special Tris

(Gnocco di spinaci · Canederlo pressato al formaggio · ‘Schlutzkrapfen’ con spinaci e ricotta) ^{ACGH}

15 €



Es besteht die Möglichkeit glutenfreie Maccheroni zu bestellen (12 Minuten Wartezeit) Aufpreis: **2,50 €**

Possibilità di avere pasta senza glutine (12 minuti di tempo d'attesa) costo aggiuntivo: **2,50 €**



„S’Herzstück“

Hauptspeisen – Secondi piatti

Rinderfilet aus Uruguay – 180g

Topinambur Püree | Frühlingszwiebel | Lagrein Jus | Kartoffelkrokette ^{ACGO}

Filetto di manzo Uruguay – 180g

Purè di topinambur | cipollotto primaverile | jus al Lagrein | crocchetta di patate ^{ACGO}

38 €

Rindsgulasch (Metzgerei Frick)

Speckknödel | Frittierte Zwiebeln ^{ACGO}

Gulasch di Manzo (Macelleria Frick)

Canederlo di Speck | cipolla frita ^{ACGO}

23,5 €



Filet vom heimischen Saibling

Cremige Fregola mit getrocknetem roten Paprika | Pak Choi | griechisches Joghurt ^{ADEGHO}

Filetto di salmerino alpino

Fregola mantecata al peperone rosso crusco | pak choi | yogurt greco ^{ADEGHO}

29 €

Gegrilltes Lammkarree

Saisonsgemüse | Eisacktaler Salat | Schupfnudeln | Lagrein Jus | Preiselbeergelee ^{AEGO}

Scottadito di agnello

Verdure di stagione | insalatina della Val Isarco | "schupfnudel" | jus al Lagrein |
gelee ai mirtilli rossi ^{AEGO}

33 €

Pfifferlings-Specials als Beilagen – Contorni extra ai finferli

Gebratene Pfifferlinge – Finferli trifolati €12,00

Pfifferlingsjus – Jus ai finferli €6,50



Extra Jus - Aufpreis: **4,50 €**
Jus extra - costo aggiuntivo: **4,50 €**



“All time classics”

Unsere Klassiker – I nostri classici

Hausgemachte Roggenmehl Schlutzkrapfen

Spinat | Ricotta | Geschmolzene Butter ^{ACG}



‘Schlutzkrapfen’ di farina di segale fatti in casa

Spinaci | ricotta | burro nocciola ^{ACG}

14,5 €

Sedanini nach Hirtenart

Fleischragout | Champignons | Speck | Schinken | Erbsen | Sahne ^{AG}

Sedanini alla pastora

Ragù | Prosciutto cotto | Speck | Champignon | Panna | Piselli ^{AG}

13 €

Wienerschnitzel vom Schwein

Röstkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln und Preiselbeermarmelade ^{AG}

Bistecca alla Milanese di maiale

Patate saltate con cipolle stufata e marmellata di mirtilli rossi ^{AG}

20 €

„Herz-Blattler“ (Traditionelles Südtiroler Gericht)

Hausgemachte Kartoffelblattlen | Sauerkraut ^{ACGO}



„Herz-Blattler“ (Piatto Tipico della Zona)

Frittelle di patate fatte in casa | Crauti Cotti ^{ACGO}

16 €



Die 14 Allergene

Die Gäste müssen über folgende 14 Allergene informiert werden:

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Soja (-bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf- und Senferzeugnisse
- N** Sesam-Samen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse
- P** Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

14 Allergeni

I nostri ospiti devono essere informati dei seguenti 14 allergeni:

- A** Cereali contenenti glutine
- B** Crostacei
- C** Uova
- D** Pesce
- E** Arachidi
- F** Soia
- G** Latte e lattosio
- H** Carioisidi
- L** Sedano
- M** Senape
- N** Sesamo
- O** Solfiti
- P** Lupini
- R** Molluschi



Vegetarisch – Vegetariano



Informationen zu unserer glutenfreien Küche
Informazioni sulla nostra cucina senza glutine