



# „Zun Startn“

## Kalte Vorspeisen - Antipasti

### **Mariniertes Rindstatar – 170g**

Gegrillte grüne Spargel | Parmesanspäne | Eisacktaler Salat | geröstete Haselnüsse  
Brioche Brot <sup>ACFGMO</sup>

### **Tartare di manzo marinata – 170g**

Asparagi verdi grigliati | scaglie di parmigiano | insalatina della Valle Isarco  
nocciole tostata | pan brioche <sup>ACFGMO</sup>

**22,5 €**

### **Gefüllter Fagottino mit Bachforelle und Kartoffeln**

Marinierter Salat aus heimischen Wurzelgemüse | Petersiliencreme <sup>ACFGO</sup>

### **Fagottino alla trota fario della Val Passiria e patate**

Insalatina marinata di radici locali | crema al prezzemolo <sup>ACFGO</sup>

**19 €**

### **Brettl des Hauses**

Speck | Kaminwurze | Kalbsschinken | lokaler Käse | Schüttelbrot | Gemüse Caponata  
Chutney aus roten Zwiebeln und Himbeeren | Meerrettich <sup>AGO</sup>

### **Tagliere della casa**

Speck | kaminwurz | prosciutto di vitello | formaggi locali | pane di segale  
caponatina di verdure | chutney di cipolla rossa e lamponi | rafano <sup>AGO</sup>

**18,5 €**

### **Südtiroler Bauernspeck**

Schüttelbrot | Meerrettich | Gemüse Caponata <sup>AO</sup>

### **Tagliere di speck del contadino**

Pane di segale | rafano | caponatina di verdure <sup>AO</sup>

**14 €**



# „Zun Wärmen“

## Suppen - Zuppe

### **Cremesuppe aus weißen Spargeln**

Raviolini mit 36 Monaten gereiften Parmesankäse | Schinkenchips  
Aktivkohlecrumble <sup>ACFGLO</sup>



Vegtrisch möglich  
Possibile vegetariano

### **Crema di asparagi bianchi**

Raviolini al parmigiano 36 mesi | chips di prosciutto cotto  
crumble di carbone vegetale <sup>ACFGLO</sup>

**12 €**

### **Rinder - Consommé**

wahlweise mit:

Buchweizen-Frittatten mit Mareiter Stein Käse <sup>ACGL</sup>	<b>10 €</b>
Speckknödel <sup>ACGL</sup>	<b>10 €</b>
Leberknödel <sup>ACG</sup>	<b>11,5 €</b>

### **Brodo di manzo**

a scelta con:

Frittatine al grano saraceno e formaggio Sasso di Mareta <sup>ACGL</sup>	<b>10 €</b>
Canederlo di speck <sup>ACGL</sup>	<b>10 €</b>
Canederli di fegato <sup>ACG</sup>	<b>11,5 €</b>

Für unsere kleinen Gäste- Per i nostri piccoli ospiti

### **Mickey Mouse**

Kleines Schnitzel Wienerart vom Schwein mit Pommes Frites <sup>AC</sup>  
Bistecca alla milanese di maiale con patate fritte <sup>AC</sup>

**11 €**

### **Tom & Jerry**

Würstchen mit Pommes Frites <sup>M</sup>  
Würstel con patate fritte <sup>M</sup>

**11 €**

### **Robin Hood**

Maccheroni mit Tomatensauce **oder** Fleischragout <sup>AG</sup>  
Maccheroni al pomodoro **oppure** ragù <sup>AG</sup>

**10 €**



## „Los geht's warm“

### Warme Vorspeisen – Primi piatti

#### **Kartoffelteigtaschen mit Hirschfüllung**

Sauerkrautcreme | Buchweizen Grissino <sup>ACGNO</sup>

#### **Ravioli di patate ripieni di cervo**

Crema di crauti lessi | grissino al grano saraceno <sup>ACGNO</sup>

**16 €**



Empfehlung des Küchenchefs  
Consigliato dallo chef

#### **Risotto**

Erbsen | Salat | fermentierte Zitrone <sup>ACGLO</sup>

#### **Risotto**

Piselli | lattuga | limone fermentato <sup>ACGLO</sup>

**13 €**

#### **Weißer Spargel**

Schinken | Boznersauce | Salzkartoffeln <sup>ACGHMO</sup>

**Als Vorspeise: 16€ | Als Hauptspeise: 22€**

#### **Asparagi Bianchi**

Prosciutto cotto | salsa bolzanina | patate lesse <sup>ACGHMO</sup>

**Come primo piatto 16€ | Come piatto principale 22€**

#### **Hausgemachte Käsenocken**

Krautsalat | knuspriger Speck <sup>ACG</sup>

#### **Canederli al formaggio**

Cavolo cappuccio | speck croccante <sup>ACG</sup>

**13 €**



#### **„Posthotel Lamm Special Tris“**

(Hausgemachter Spinatnocke · Käsepressknödel · Schlutzkrapfen) <sup>ACGH</sup>

#### **Posthotel Lamm Special Tris**

(Gnocco di spinaci · Canederlo pressato al formaggio · 'Schlutzkrapfen' con spinacie ricotta) <sup>ACGH</sup>

**15 €**





## „S’Herzstück“

### Hauptspeisen – Secondi piatti

#### **Rinderfilet aus Uruguay – 180g**

Topinambur Püree | Frühlingszwiebel | Lagrein Jus | Kartoffelkrokette <sup>ACGO</sup>

#### **Filletto di manzo Uruguay – 180g**

Purè di topinambur | cipollotto primaverile | jus al Lagrein | crocchetta di patate <sup>ACGO</sup>

**38 €**

#### **Rindsgulasch (Metzgerei Frick)**

Speckknödel | Frittierte Zwiebeln <sup>ACGO</sup>

#### **Gulasch di Manzo (Macelleria Frick)**

Canederlo di Speck | Cipolla Fritta <sup>ACGO</sup>



**23,5 €**

#### **Filet vom heimischen Saibling**

Cremige Fregola mit getrocknetem roten Paprika | weiße Spargel | griechisches Joghurt <sup>ADEGHO</sup>

#### **Filetto di salmerino alpino**

Fregola mantecata al peperone rosso crusco | asparagi bianchi | yogurt greco <sup>ADEGHO</sup>

**29 €**

#### **Geschmorte Kalbswange**

Crema aus weißen Wurzeln | Butter-Spinat | Baby Karotten | Lardo vom Iberico Schwein

Rosmarin Jus <sup>AEGMO</sup>

#### **Guancia di vitello**

Crema di radici bianche | spinaci a burro | baby carote | lardo di pata negra

jus al rosmarino <sup>AEGMO</sup>

**29 €**



## *“All time classics”*

### Unsere Klassiker – I nostri classici

#### **Hausgemachte Roggenmehl Schlutzkrapfen**

Spinat | Ricotta | Geschmolzene Butter <sup>ACG</sup>



#### **‘Schlutzkrapfen’ di farina di segale fatti in casa**

Spinaci | ricotta | burro nocciola <sup>ACG</sup>

**14,5 €**

#### **Hirtenmaccheroni**

Fleischragout | Champignons | Speck | Schinken | Erbsen | Sahne <sup>AG</sup>

#### **Maccheroni alla pastora**

Ragù | Prosciutto cotto | Speck | Champignon · Panna · Piselli <sup>AG</sup>

**13 €**

#### **Wienerschnitzel vom Schwein**

Röstkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln und Preiselbeermarmelade <sup>AG</sup>

#### **Bistecca alla Milanese di maiale**

Patate saltate con cipolle stufata e marmellata di mirtilli rossi <sup>AG</sup>

**20 €**

#### **„Herz-Blattler“ (Traditionelles Südtiroler Gericht)**

Hausgemachte Kartoffelblättchen | Sauerkraut <sup>ACGO</sup>



#### **„Herz-Blattler“ (Piatto Tipico della Zona)**

Frittelle di patate fatte in casa | Crauti Cotti <sup>ACGO</sup>

**16 €**



# Dessert

*Die süße Verführung - Note di dolcezza*

## **Joghurt Törtchen mit Honig**

Mascarpone · Joghurt-Baiser · Waldfrucht Consomomé · Frischkäse-Eis <sup>ACG</sup>

## **Tortino allo yogurt e miele**

Mascarpone · meringa allo yoghurt · consommé ai frutti di bosco · gelato al formaggio fresco <sup>ACG</sup>  
8,5 €

## **Cheesecake Creme**

Holundersorbet · Kakaocrumble <sup>ACEG</sup>

## **Cre moso al cheesecake**

Sorbetto al sambuco · crumble al cacao <sup>ACEG</sup>  
9 €



## **Hausgemachter Apfelstrudel**

Mürbteig · Vanillesauce <sup>ACG</sup>

## **Strudel di mele fatto in casa**

Pasta frolla · Salsa alla vaniglia <sup>ACG</sup>  
6 €

## **Hausgemachter Topfenstrudel**

Blätterteig · Vanillesauce <sup>ACG</sup>

## **Strudel di ricotta fatto in casa**

Pasta sfoglia · Salsa alla vaniglia <sup>ACG</sup>  
5,5 €

## **Hausgemachtes Tageseis/Sorbet (Drei Kugeln)**

Neugierig? Unser Serviceteam verrät Ihnen gerne die Eissorte des Tages

## **Gelato/sorbetto del giorno fatto in casa (Tre palline)**

Curiosi? Il nostro team sarà felice di svelarvi il gusto del giorno

7 €