



Kalte Gerichte Piatti Freddi

Rindstatar

Briochebrot · Burrata · eingelegte Kräuterseitlinge ^{ACFGMO}

Tartare di manzo

Pan brioche · Burrata · Funghi cardoncelli in vaso cottura ^{ACFGMO}

170 gr · 22,5 €

Brettl des Hauses

Speck · Kaminwurzeln · Südtiroler Käse · Schüttelbrot · Gemüse Caponata
Chutney aus roten Zwiebeln und Himbeeren · Meerrettich ^{AGO}

Tagliere della casa

Speck · Salsiccia affumicata · Formaggi locali · Pane di segale · Caponatina di verdure
Chutney di cipolla rossa e lamponi · Rafano ^{AGO}

16,5 €

Südtiroler Speckteller

Schüttelbrot · Meerrettich · Gemüse Caponata ^{AO}

Piatto di speck locale del contadino

Pane di segale · Rafano · Caponatina di verdure ^{AO}

14 €



Ein Süppchen in Ehren Zuppe

Petersilienwurzelcremesuppe

“Culurgiones” (sardische Teigtaschen) mit Coppa, Minze und Apfel ·
Schüttelbrot Crumble ^{ACEGHMO}

Crema di radice di prezzemolo

Culurgiones di coppa, menta e mele · Croccante allo “schüttelbrot” ^{ACEGHMO}

12,5 €

Rinder - Consommé

wahlweise mit:

Tomaten-Spinatfrittaten ^{ACGL}	9 €
Speckknödel ^{ACGL}	9,5 €
Leberknödel ^{ACG}	11 €

Brodo di manzo

a scelta con:

Crespelle al pomodoro e spinaci ^{ACGL}	9 €
Canederlo di speck ^{ACGL}	9 €
Canederli di fegato ^{ACG}	11 €

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 o ragù ^{AG}

10 €

Warme Vorspeisen

Primi Piatti Caldi

Hausgemachte Schlutzkrapfen

Spinat · Ricotta · Geschmolzene Butter ^{ACG}

‘Schlutzkrapfen’ di farina di segale fatti in casa

Spinaci · Ricotta · Burro nocciola ^{ACG}

14 €



Hausgemachte Teigtaschen mit Topinambur und Robiola

Schwarzer Trüffel · Parmesan Fonduta ^{ACEFGLP}

Bottoni di pasta all'uovo di topinambur e robiola

Tartufo nero · Fonduta al parmigiano ^{ACEFGLP}

16,5 €



Hirtenmaccheroni

Fleischragù · Champignons · Speck · Schinken · Erbsen · Sahne ^{AG}

Maccheroni alla pastora

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

12,5 €

Bitter-Kakao-Tagliatelle

Rehragout · Preiselbeergelee · Rosmarin ^{ACEGLNO}

Tagliatelle al cacao amaro

Ragù di capriolo · Gelee ai mirtilli rossi · Rosmarino ^{ACEGLNO}

15 €

Hausgemachte Käsenocken

Speck · Krautsalat ^{ACG}

Canederli al formaggio fatti in casa

Cavolo Cappuccio · Speck ^{ACG}

13 €

“Lamm’s Schmankerl Tris”

(Spinatnocke · Käsepressknödel · Schlutzkrapfen) ^{ACGH}

Lamm Tris

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

15 €



Salat vom Buffet

Insalata al buffet

6,5 €

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 €**



Hauptspeisen Secondi Piatti

Wienerschnitzel mit Röstkartoffeln

Vom Schwein mit Preiselbeermarmelade ^{AC}

Bistecca alla Milanese di Maiale

Con patate saltate e marmellata di mirtilli rossi ^{AC}

20 €

Entrecôte vom Rind 250g

Knusprige Kartoffeln · Wok-Gemüse · Rosmarinjus · Fleur de Sel ^{ACFGLO}

Controfiletto di manzo 250gr

Patate croccanti · Verdure al Wok · Jus al rosmarino · Fleur de Sel ^{ACFGLO}

34 €

Rindsgulasch (Metzgerei Frick)

Speckknödel · Frittierte Zwiebeln ^{ACGO}

Gulasch di Manzo (Macelleria Frick)

Canederlo di Speck · Cipolla Fritta ^{ACGO}

23,5 €



Filet vom Sankt - Petersfisch

Dauphine Kartoffel · ‚Pizzaiolasauce‘ · Wilder Brokkoli · Oliven ^{ACDEGLO}

Filetto di pesce San Pietro

Patata ‚Dauphine‘ · Salsa alla pizzaiola · Broccoletto selvatico

Olive taggiasche ^{ACDEGLO}

23 €

„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 €



Südtiroler Cordon Bleu vom Schwein

Speck · Käse · Krautsalat · Maiskolben ^{ACO}

Cordon Bleu Altoatesino di Maiale

Speck · Formaggio · Insalata di Crauti · Panocchia di Mais ^{ACO}

20 €



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** Carioissidi
- 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