

### Kalte Vorspeisen / Antipasti / Cold Starters

-  Hausgemachte Bruschetta<sup>Ⓐ</sup> mit Tomaten, 5,80 €  
 Bruschette fatte in casa con pomodori, aglio e olio extra vergine di oliva  
 Bruschette homemade, with tomatoes, garlic and olive oil extra vergine
-  Spargelsalat mit Schinken, 11,50 €  
 gekochten Ei<sup>Ⓒ</sup> und Gartenkresse  
 Insalata di asparagi con uovo cotto e crescione  
 Asparagus salad with boiled eggs and watercress
-  Carne Salada mit frischen Spargeln, 13,90 €  
 gehobelten Parmesan, Olivenöl Extra Vergine und Rucola  
 Carne salada con asparagi, scaglie di Parmigiano, olio extra vergine di oliva e rucola  
 Carne salada with asparagus, Parmesan flakes, olive oil extra vergine and rocket


### Frühlings Teller

Spargel & Meeresfrüchtesalat,  
Honigmelone mit Rohschinken,  
Mozzarella & Tomaten  
Asparagi & insalata con frutti di mare, melone  
con prosciutto crudo, mozzarella e pomodoro  
Asparagus & seafood salad,  
melon with raw ham,  
mozzarella and tomatoes


15,80 €

### Warme Vorspeisen / Primi Piatti / First courses

-  Hausgemachte Spargelteigtaschen<sup>Ⓐⓐⓐ</sup> 12,50 €  
 mit Parmesan und zerlassener Butter  
 Ravioli con ripieno di asparagi fatti in casa  
 con parmigiano e burro fuso  
 Ravioli with asparagus filling homemade,  
 Parmesan and melted butter
- Hauspfandl<sup>Ⓐⓐⓐ</sup> 10,90 €  
 Maccheroni, Fleischragout,  
 Rostbratwürstl, Schinken, Champignon,  
 Sahne und gehobelter Bergkäse  
 Maccheroni, ragù, würstel, prosciutto, champignon,  
 panna e scaglie di formaggio di montagna  
 Hauspfandl - Maccheroni, ragu meat sauce, sausage,  
 ham, champignon, cream and mountain cheese flakes
-  Spaghetti mit frischen Tomaten, 10,90 €  
 Südtiroler Speck, Knoblauch und Rucola  
 Spaghetti con pomodori freschi,  
 speck tirolese, aglio e rucola  
 Spaghetti with fresh tomatoes,  
 speck from South Tyrol, garlic and rocket
-  Hausgemachte Teigtaschen<sup>Ⓐⓐⓐ</sup> 11,80 €  
 mit Frischkäse – Bärlauchfüllung,  
 Taggiasche Oliven und Scamorza  
 Ravioli fatti in casa con ripieno di formaggio  
 fresco- aglio orsino, olive Taggiasche e Scamorza  
 Ravioli homemade filled with cream cheese –  
 wild garlic, Taggiasche olive and Scamorza
- Pusterer Kaspressknödel<sup>Ⓐⓐⓐ</sup> 11,80 €  
 auf Speckkrautsalat  
 „Kaspressknödel“ alla Pusterese  
 (Canederi di formaggio pressati)  
 su insalata di cappuccio con speck  
 „Kaspressknödel“ (pressed cheese dumplings)  
 on cabbage salad with speck
-  Südtiroler Knödel Tris<sup>Ⓐⓐⓐ</sup> 12,50 €  
 Spinat, Bergkäse, Rote Beete auf kleinen Salat  
 Tris di canederli – spinaci, formaggio della malga  
 e rapa rossa su insalata  
 Tris of dumplings – spinach, cheese alpine,  
 beetroots on a salad

-  Frische Spargel<sup>ⓐⓐ</sup> 16,50 €  
 mit gebratenen Pragerschinken,  
 Butterkartoffeln und Boznersauce  
 Asparagi freschi con prosciutto di Praga,  
 patate al burro e salsa bolzanina  
 Fresh asparagus with ham and potatoes  
 with boznersauce
- ...mit Parma-Rohschinken 18,90 €  
 ...con prosciutto crudo Parma  
 ...with raw ham Parma

### Suppen / Minestre / Soups

- Spargelcremesüppchen<sup>Ⓐⓐ</sup> 6,50 €  
 mit Rohschinken - Grissini  
 Crema di asparagi con prosciutto crudo – grissini  
 Asparagus cream soup with raw ham and Grissini
-  Kräftige Tomatenconsommé<sup>Ⓐⓐⓐⓐ</sup> 6,50 €  
 mit Basilikumnöcklein  
 Consommé di pomodori con gnocchetti al basilico  
 Tomato basil gnocchi soup

## Unsere Klassiker / Piatti classici / Classic dishes

- |  |  |
|--|--|
| <p> Tiroler Zwiebelrostbraten<sup>A</sup> mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat<br/>         Arrosto tirolese con cipolla, patate arrostate e insalata mista<br/>         Roast beef tyrolean style with onions, roasted potatoes and mixed salad</p>   | 22,90  |
| <p> Wiener Schnitzel<sup>A©©</sup> vom Schwein oder Truthahn<br/>         mit Pommes frites und Preiselbeeren<br/>         Cotoletta alla milanese con carne di maiale o tacchino, patate fritte e mirtilli rossi<br/>         Escalope „viennese“ pork or turkey with french fries and cranberries</p>             |  8,90 € 14,50 € |
| <p> Gemischter Grillteller mit Kräuterbutter<sup>©</sup><br/>         Pommes und Barbecue-Sauce<br/>         Piatto misto di carne grigliata con burro alle erbe, patate fritte e salsa Barbecue<br/>         Mixed grilled meat served with herb butter, french fries and Barbecue sauce</p>                       | 19,50 €  |
| <p> Tagliata von der Hühnerbrust<br/>         auf bunten-knackigen Gemüse mit Parmesansplitter<sup>©</sup> und Rucola<br/>         Tagliata dal petto di pollo su verdura mista, scaglie di parmigiano e rucola<br/>         Tagliata from the chicken breast with mixed vegetables, Parmesan flakes and rocket</p> | 16,50 €  |
| <p> Passeirer Saiblingfilet vom Grill<br/>         mit Petersilienkartoffel und bunten Gemüse<br/>         Filetto di salmerino ai ferri dalla Val Passiria con patate al prezzemolo e verdura mista<br/>         Arctic Char filets grilled from Val Passiria, parsley potatoes and vegetables</p>                 | 18,50 €  |

## Salatteller / Insalatone / Big Salad

- |   |                        |
|---|------------------------|
| <p> Gegrillte Hühnerbruststreifen, Blattsalate<br/>  und Gartenkräuter, geröstete Speckwürfel,<br/>         Kernen von Kürbis und Sonnenblumen mit Hausdressing<br/>         Straccetti di petto di pollo alla griglia, insalata di lattuga ed erbe del giardino,<br/>         cubetti di speck arrostiti, semi di zucca e girasole con dressing della casa<br/>         Grilled chicken breast slices, lettuce and garden herbs, roasted bacon cubes,<br/>         pumpkin and sunflower seeds with house dressing</p>                                     | 13,50 €                |
| <p> „Homestyle“<br/>  Bunte Blattsalate und Wildkräuter,<br/>         verschiedene Beeren und Früchte,<br/>         Honigmelone und knusprige Croutons<br/>         Lattuga mista ed erbe selvatiche, vari tipi di bacche e frutta,<br/>         melone e croutons croccanti<br/>         Leaf lettuce and wild herbs, various types of berries and fruit,<br/>         melon and crispy croutons<br/>         ...mit gegrillten Garnelen<sup>®</sup> 5 St.<br/>         ...con gamberi grigliati 5 pezzi<br/>         ...with grilled shrimps 5 pieces</p> | 12,90 €<br><br>19,80 € |
| <p> Gemischter, großer Salatteller<br/>  mit gerösteten Speckwürfel und gekochtem Ei<br/>         Grande insalata mista con cubetti di speck arrostiti e uovo cotto<br/>         Big mixed salad with roasted cubes of bacon and boiled egg</p>   | 12,50 €                |

## Wirtshaus Pflanzert<sup>ACGLDMTO</sup>

aus bestem Rinder-Hackfleisch,  
 mit Almkäse überbacken,  
 Röstkartoffeln, gegrillter Speck  
 und gebackenen Zwiebelringen  
 Polpetta con carne pregiata di manzo,  
 gratinato con formaggio della malga,  
 patate arrostate, speck ai ferri  
 e anelli di cipolla fritti  
 Hamburger, gratinated with alpine cheese,  
 roasted potatoes, grilled speck  
 and fried onion rings

16,80 €

-  **Vegan**  
Vegano
-  **Vegetarisch**  
Vegetariano  
Vegetarian
-  **Glutenfrei**  
Senza glutine  
Gluten free
-  **Laktosefrei**  
Senza Lattosio  
Lactose free