

Kalte Vorspeisen / Antipasti / Cold Starters Suppen / Minestre / Soups

- 🍴 Beef Tatar vom Chianina Rind - 12,80 €
 vom Landmannhof Ritten/Bozen (A)(C)(M)
 Tartare del vitellone Chianina -
 Maso Landmann Renon/Bolzano
 Tartare from the Chanina beef -
 Landmann Farm Renon /Bolzano
 - 🍴 Vitello Tonnato (C)(M) 9,50 €
 Veal with tuna sauce
 - 🌿 Büffelmozzarella aus Kampanien DOP 13,90 €
🍴 mit marinierten Tomaten (C)
 Mozzarella di bufala della Campania DOP
 con pomodori marinati
 Buffalo mozzarella from Campania DOP
 with marinated tomatoes
 - 🍴 Bruschetta mit Tomaten, 5,80 €
🌿 Zwiebel, Knoblauch und Basilikum (A)
 Bruschetta con pomodori, cipolla, aglio e basilico
 Bruschetta with tomatoes, onion, garlic and basil
-
- Klare Rinderkraftbrühe mit Speckknödel (A)(C)(G)(L)(M) 6,50 €
 Canederli di speck in brodo di manzo
 Clear beef broth with bacon dumplings
 - 🌿 Grießnockensuppe (C)(G)(L) 6,50 €
 Gnocchetti di semolino
 Semolina dumpling
 - 🌿 Frittatensuppe (A)(C)(G)(L) 5,90 €
 Frittatine in brodo
 Sliced pancakes soup

Empfehlung vom Küchenchef Il nostro chef consiglia Our cook recommend

- 🌿 Hausgemachte Schlutzkräpfen mit Spinat - (A)(C)(G) 11,50 €
 Ricottafüllung, Parmesan und brauner Butter
 Schlutzkräpfen (Mezzelune) fatte in casa con ripieno
 di spinaci e ricotta, parmigiano e burro fuso
 Schlutzkräpfen (Mezzelune) home made, filled
 with spinach and ricotta, Parmesan and melted butter
- Hausgemachte Frischkäse-Ravioli (A)(B)(C)(G) 13,80 €
 mit gegrillten Garnelen, getrockneten
 Kirschtomaten, Taggiasche Oliven und Babyspinat
 Ravioli fatti in casa con ripieno di formaggio fresco,
 pomodori secchi, olive Taggiasche e spinaci baby
 Homemade ravioli filled with fresh cream cheese
 and dried tomatoes, Taggiasche olives and baby spinach
- 🌿 Spaghetti mit Tomaten - Olivenölcreme, 11,90 €
 Büffelmozzarella und frischem Basilikum (A)(G)(H)
 Spaghetti con crema di pomodori e olio d'oliva,
 mozzarella di bufala e basilico fresco
 Spaghetti with tomato- olive oil cream,
 buffalo mozzarella and fresh basil
- 🌿 Hausgemachte Dinkeltagliarini 10,80 €
 mit sautierten Gemüsestreifen,
 frischen Tomaten, Frühlingszwiebel,
 Rucola und geräucherte Ricotta (A)(C)(G)
 Tagliarini di farro fatti in casa con verdure saltate
 alla julienne, pomodori freschi, cipollotti,
 rucola e ricotta affumicata
 Homemade spelt tagliarini with sautéed vegetable strips,
 fresh tomatoes, spring onion, rocket and smoked ricotta
- Hauspfandl 10,50 €
 Penne mit Fleischragout, Schinken,
 Champignon, Sahne, Parmesan (A)(C)(G)(L)
 Penne con ragù , prosciutto, funghi champignon,
 panna e parmigiano
 Penne with meat sauce, ham, champignon,
 cream and Parmesan

Nudel Klassiker

Spaghetti nach Wahl

Nostra pasta classica | Spaghetti a scelta
Our classic pasta | Spaghetti of your choice

- ...alla Carbonara (A)(C)(G) 9,80 €
- 🍴 🌿 ...aglio e olio (A) 8,50 €
- 🍴 🌿 ...all'arrabbiata (A) 8,50 €
- 🍴 🌿 ...alla napoletana (A) 8,50 €
- ...alla Bolognese (A)(G)(L)(O) 9,50 €
- 🍴 🌿 ...al pesto genovese (A)(H) 9,80 €
- Lasagne alla Bolognese (A)(C)(G)(L)(O) 10,80 €

Bei kleinen Portionen berechnen wir 1,80 € weniger!
Per piccole porzioni applichiamo 1,80 € in meno!
For small portions we charge € 1.80 less!

Unsere „Special“-Saisongerichte I nostri piatti stagionali „speciali“ Our „special“ seasonal dishes

- Hausgemachte Teigtaschen mit geschmorter Rindschulter gefüllt, mit Gorgonzola, Bauchspeck und gegrillten Steinpilzen** ^{ACGLD} 12,80 €
Ravioli fatti in casa ripieni di spalla di bovino brasato, gorgonzola, pancetta e funghi porcini alla griglia
Ravioli homemade, filled with braised beef shoulder, gorgonzola cheese, bacon and grilled porcini mushrooms
- Eierbandnudeln mit frischen, sautierten Pfifferlingen** ^{ACG} 12,50 €
Tagliatelle con finferli freschi saltati
Tagliatelle with fresh, sautéed chanterelles
- Risotto mit frischen Pfifferlingen und geräuchertem Schweinefilet** ^C 12,80 €
Risotto con finferli freschi e filetto di maiale affumicato
Risotto with fresh chanterelles and smoked pork fillet
- Hacksteak mit Pfifferlingsauce, gegrilltem Bauchspeck, und gedünsteten Reis** ^{ACGLD} 15,50 €
Polpetta con salsa ai finferli, speck ai ferri e riso al vapore
Hamburger with chanterelles sauce, grilled bacon and steamed rice
- Hausgemachte Kartoffelnocken mit Tomaten-Olivenölcreme, Büffelmozzarella und Rucola** ^{ACG} 12,70 €
Gnocchi di patate fatte in casa con crema di pomodori e olio d'oliva, mozzarella di bufala e rucola
Potato gnocchi homemade with tomato - olive oil cream, buffalo mozzarella and rocket salad
- Südtiroler Knödel Tris Spinat | Bergkäse | Rote Beete Knödel auf kleinen Salat** ^{ACG} 11,50 €
Tris di canederli tirolesi - agli spinaci, formaggio della malga e barbabietola rossa su insalata
Tyrolean tris of dumplings - with spinach, cheese alpine, beetroots, served on a salad

Fisch & Fleisch Pesce & carne | Fish & Meat

- Truthahnschnitzel vom Grill mit knackigem Gemüse und Kartoffel Wedges** ^{AC} 14,50 €
Cotoletta di tacchino alla brace con verdure croccanti e patate Wedges
Grilled turkey escalope with crunchy vegetables and wedges potatoes
- Wiener Schnitzel vom Schwein oder Truthahn mit Pommes frites und Preiselbeeren** ^{ACG} 13,80 €
Cotoletta alla milanese con carne di maiale o tacchino, patate fritte e mirtilli rossi
Escalope „viennese“ pork or turkey with french fries and cranberries
- Gemischter Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes frites und Barbecue-Sauce** ^{AC} 19,80 €
Piatto misto di carne grigliata con burro alle erbe, patate fritte e salsa Barbecue
Mixed grilled meat served with herb butter, french fries and Barbecue sauce
- Lachssteak vom Grill mit Kräuterpesto und Zitronen Olivenöl auf knackig - sautiertem Gemüse** ^D 18,50 €
Trancio di salmone alla piastra con pesto alle erbe, olio d'oliva e limone su verdure saltate e croccanti
Grilled salmon steak with herb pesto and lemon olive oil on crisp - sauteed vegetables
- Tagliata vom Alpenrind mit Kartoffel Wedges, Sauerrahm, Rucola und Parmesansplitter** ^{AC} 22,90 €
Tagliata di manzo alpino con patate Wedges, panna acida, rucola e scaglie di parmigiano
Tagliata of Alpine beef with wedges - potatoes, sour cream, rocket salad and Parmesan shavings

Salatteller / Insalatone / Big Salad

- Gemischter, großer Salatteller mit gerösteten Speckwürfel und gekochtem Ei** ^{AC} 12,50 €
Grande insalata mista con cubetti di speck arrostiti e uovo cotto
Big mixed salad with roasted cubes of bacon and boiled egg
- Verschiedene Blattsalate und Gartenkräuter mit gegrillten Garnelen, Früchten und Beeren** ^{AC} 17,80 €
Lattuga mista ed erbe selvatiche con gamberi grigliati, frutta e bacche
Mixed lettuce and wild herbs with grilled prawns, fruits and berries
- Bunter, gemischter Salatteller mit gegrillten Truthahnstreifen** ^{AC} 13,90 €
Piatto di insalata mista con straccetti di tacchino alla griglia
Fresh salad mix with grilled turkey strips

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