

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

-  **Beef Tatar vom Chianina Rind** <sup>ACC</sup><sup>M</sup> 12,80 €  
 vom Landmannhof Ritten/ Bozen  
 Tartare del vitellone Chianina-Maso Landmann Renon/Bolzano  
 Tartare from the Chanina beef - Landmann Farm Renon/Bolzano
  - Klassisch angemacht classico | classic
  - Nach unserem Hausrezept secondo la nostra ricetta di casa according to our house recipe
  
-  **Büffelmozzarella aus Kampanien DOP** 9,80 €  
 mit marinierten Tomaten <sup>©</sup>  
 Mozzarella di bufala della Campania DOP con pomodori marinati  
 Buffalo mozzarella from Campania DOP with marinated tomatoes
  
-  **Tomatencremesüppchen** 6,50 €  
 mit Frischkäse und Basilikum <sup>©</sup><sup>D</sup>  
 Zuppa cremosa al pomodoro con formaggio fresco e basilico  
 Creamy tomato soup with fresh cheese and basil
  
- Klare Rinderkraftbrühe mit Speckknödel** 6,50 €  
**oder Frittaten** <sup>ACC</sup><sup>©</sup><sup>D</sup> 5,90 €  
 Canederli di speck in brodo di manzo oppure con frittate  
 Clear beef broth with bacon dumplings or sliced pancakes

## Warme Vorspeisen / Primi Piatti / First courses

- Hausgemachte Teigtaschen mit geschmorter Rindschulter gefüllt, mit frischen sautierten Pfifferlingen und Parmesan <sup>ACC</sup><sup>©</sup><sup>D</sup> 12,50 €  
 Ravioli fatti in casa ripieni di spalla di bovino brasato, con finferli freschi saltati e parmigiano  
 Homemade ravioli filled with braised beef shoulder, fresh sautéed chanterelles and Parmesan cheese
  
-  Hausgemachte Frischkäse-Ravioli mit getrockneten Tomaten, Taggiasche Oliven und Babyspinat <sup>ACC</sup><sup>©</sup> 11,80 €  
 Ravioli fatti in casa con formaggio fresco, pomodori secchi, olive Taggiasche e spinaci baby  
 Homemade ravioli with fresh cream cheese and dried tomatoes, Taggiasche olives and baby spinach
  
- Hauspfandl** 11,80 €  
 Maccheroni, Fleischragout, Rostbratwürstl, Schinken, Champignon, Sahne <sup>AC</sup><sup>©</sup>  
 Maccheroni, ragù, salsiccia al forno, prosciutto, funghi champignon e panna  
 Maccheroni, meat sauce, typical sausage, ham, champignon and cream
  
-  Spaghetti mit Tomaten- Olivenölcreme, Büffelmozzarella, Basilikumpesto <sup>AC</sup><sup>H</sup> 12,50 €  
 Spaghetti con crema di pomodori e olio d'oliva, mozzarella di bufala, pesto al basilico  
 Spaghetti with tomato- olive oil cream, buffalo mozzarella, basil pesto
  
-  Hausgemachte Dinkeltagliarini mit sautierten Gemüsestreifen, frischen Tomaten, Frühlingszwiebel, Rucola und geräucherte Ricotta <sup>ACC</sup><sup>©</sup> 11,80 €  
 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
  
-  Eierbandnudeln mit frischen, sautierten Pfifferlingen <sup>ACC</sup><sup>©</sup> 12,50 €  
 Tagliatelle con finferli freschi, saltati  
 Tagliatelle with fresh, sautéed chanterelles

## Unsere Bruschetta nach Wahl

- La nostra bruschetta a tua scelta pro Stück  
 Our bruschetta of your choice al pezzo
-  **Tomaten | Zwiebel | Knoblauch** <sup>A</sup> 1,80 €  
 Pomodori/ cipolla/aglio | Tomatoes /onion/garlic
  
  - Artischocken | Finocchiona** <sup>AC</sup><sup>©</sup> 2,50 €  
 Carciofi/Finocchiona | Artichokes/Finocchiona
  
  - Stockfisch | Oliven | Tomaten | Tapenade** <sup>AD</sup><sup>©</sup> 2,50 €  
 Stoccafisso/Tapenade di olive e pomodori  
 Stockfish/olive and tomato Tapenade
  
  - Räucherlachs | Kren** <sup>AC</sup><sup>©</sup><sup>D</sup> 2,50 €  
 Salmone affumicato/rafano | smoked salmon/horseradish
  
  - Südtiroler Speck | Kräuterfrischkäse** <sup>AC</sup><sup>©</sup> 2,20 €  
 Speck dell'Alto Adige, crema di formaggio fresco alle erbe  
 South Tyrolean Speck, herbal fresh cream cheese
  
  -  **Getrocknete Tomaten | Oliven | Sardellen** <sup>AD</sup> 2,20 €  
 Pomodori secchi/olive/acciughe  
 Dried tomatoes/olives/anchovies
  
  - Büffelmozzarella | Tomato | Bresaola** <sup>AC</sup><sup>©</sup> 2,50 €  
 Mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico  
 Buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies

## Unsere Nudel Klassiker

### Spaghetti nach Wahl

Nostra pasta classica | Spaghetti a scelta

Our classic pasta | Spaghetti of your choice

- ...alla Carbonara <sup>A</sup><sup>CC</sup> 9,80 €
-   ...aglio e olio <sup>A</sup> 8,50 €
-   ...alla napoletana <sup>A</sup> 8,50 €
- ...alla Bolognese <sup>A</sup><sup>CC</sup><sup>DD</sup> 9,50 €
-   ...al pesto genovese <sup>A</sup><sup>+</sup> 9,80 €

-  Südtiroler Knödel Tris <sup>A</sup><sup>CC</sup> 11,50 €  
Spinat | Bergkäse | Rote Beete Knödel  
auf kleinen Salat  
Tris di canederli tirolesi - agli spinaci, formaggio  
della malga e barbabetola rossa su insalata  
Tyrolean tris of dumplings - with spinach,  
cheese alpine, beetroots, served on a salad

## Unsere Klassiker und Leibspeisen

I nostri piatti classici e preferiti

Our classics and favorite dishes

- Wiener Schnitzel vom Schwein  
oder Truthahn mit Pommes  
und Preiselbeeren <sup>A</sup><sup>CC</sup> 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
-  Tagliata von der Hühnerbrust  
auf bunten-knackigen Gemüse  
mit Parmesansplitter und Rucola <sup>C</sup> 16,80 €  
Tagliata dal petto di pollo su verdura mista,  
scaglie di parmigiano e rucola  
Tagliata from the chicken breast with mixed  
vegetables, Parmesan flakes and rocket salad
- Gemischter Grillteller mit Kräuterbutter  
Pommes frites und Barbecue-Sauce <sup>A</sup><sup>C</sup> 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 18,50 €  
auf knackig - sautierten Gemüse <sup>DD</sup><sup>+</sup>  
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
- Unser Hacksteak 15,50 €  
mit Pfifferlingsauce, gegrillten Speck  
und gedünsteten Reis <sup>A</sup><sup>CC</sup><sup>DD</sup><sup>MM</sup><sup>+</sup>  
Polpette con salsa ai finferli, speck alla griglia,  
e riso al vapore  
hamburger with chanterelle sauce, grilled bacon,  
and steamed rice

## Salatteller / Insalatone / Big Salad

-   Gegrillte Hühnerbruststreifen, 13,90 €  
Blattsalate und Gartenkräuter,  
gerösteten Speck, Kürbis und  
Sonnenblumen Kerne mit Hausdressing  
Straccetti di petto di pollo alla brace, insalata di  
lattuga ed erbe del giardino, speck arrostito,  
semi di zucca e semi di girasole con dressing  
della casa  
Grilled chicken breast strips, lettuces salad  
and garden herbs, roasted speck, pumpkin  
and sunflower seeds with home dressing
-   Bunte Blattsalate und Wildkräuter 17,80 €  
mit gegrillten Garnelen,  
verschiedenen Beeren und Früchten <sup>D</sup>  
Lattuga mista ed erbe selvatiche con gamberi  
grigliati, vari tipi di bacche e frutta  
Mixed lettuce and wild herbs with grilled  
prawns, various types of berries and fruits
-   Gemischter, großer Salatteller 12,50 €  
mit gerösteten Speckwürfel  
und gekochtem Ei <sup>C</sup>  
Grande insalata mista con cubetti di speck  
arrostiti e uovo cotto  
Big mixed salad with roasted cubes of bacon  
and boiled egg
-   Thunfisch Tagliata auf sommerlichen,  
knackigen Salaten und Früchten <sup>D</sup> 18,90 €  
Tagliata di tonno con insalata estiva  
croccante e frutta  
Tuna steak on a summer crispy salad  
and fruits



Vegan  
Vegano



Glutenfrei  
Senza glutine  
Gluten free



Vegetarisch  
Vegetariano  
Vegetarian



Laktosefrei  
Senza Lattosio  
Lactose free