

„Unsere Klassiker“ & Leibspeisen

I nostri piatti classici & preferiti | Our classics & favorite dishes

„Unsere Tagliata“ vom heimischen Rind [Ⓢ] 22,90 €
mit American Potatoes, Rucola, Parmesansplitter
und Haus-Dip (Sauerrahm, Speck, Zwiebel)

Tagliata dal manzo alpino, con american potatoes,
rucola, scaglie di grana e dip della casa (panna acida, speck, cipolla)

Tagliata from local beef with American potatoes,
rocket, parmesan and house dip (sour cream, bacon, onion)

Gekochter Tafelspitz mit Salzkartoffeln,
Wurzelgemüse, Kren und grüner Kräutersauce ^{ⓈⓈⓈⓈⓈ} 17,80 €

Bollito di manzo con patate lesse, verdura cotta,
rafano e salsa verde

Prime boiled beef with fresh horseradish, boiled potatoes,
cooked vegetables and green herb sauce

Tiroler Zwiebelrostbraten (Rumpsteak) [Ⓢ] 22,90 €
mit Röstkartoffeln und Speckkrautsalat

Arrosto di manzo alla cipolla
con patate saltate e insalata di cappuccio con speck

Tyrolean onion roast beef with roast potatoes and bacon herb salad

Südtiroler Speck-Burger ^{ⓈⓈⓈⓈⓈ} 16,80 €

vom einheimischen Chianina-Rind,
„Vinschger-Paarl“, Tomate, Zwiebelringe,
gegrillter Speck, Cheddar-Käse dazu American Potatoes
und Haus-Dip (Sauerrahm, Speck, Zwiebel)

Burger sudtirolese dal manzo Chianina, pane di segale, pomodoro,
cipolla, speck, formaggio Cheddar, american potatoes
e dip della casa (panna acida, speck, cipolla)

South Tyrolean bacon burger from the native
Chianina beef „Vinschger-Paarl“, tomato, onion rings, grilled bacon,
cheddar cheese american potatoes and house-dip (sour cream, bacon, onion)

Wiener Schnitzel ^{ⓈⓈ}
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat [Ⓢ]

Cotoletta alla milanese con patate fritte oppure insalata di patate
Escalope "Viennese" with french fries or potato salad

Schwein | Maiale | Pork 14,50 €

Kalb | Vitello | Veal 19,80 €

+ Preiselbeeren | + mirtilli rossi | + cranberries 0,50 €

Gemischter Grillteller mit Kräuterbutter,
Pommes frites und Barbecue-Sauce [Ⓢ] 18,90 €

Grigliata mista di carne con burro alle erbe,
patate fritte e salsa barbecue

Mixed grill plate with herb butter, french fries and barbecue sauce

Gegrillte Hühnerbruststreifen 16,50 €
auf knackigem Winter-Gemüse

mit Parmesansplitter und Rucola [Ⓢ]

Tagliata di petto di pollo su verdure invernale,
scaglie di parmigiano e rucola

Tagliata of chicken breast on mixed crunchy vegetables,
parmesan shavings and rocket

Saftiger Schweinebraten 13,90 €
mit Sauerkraut und Speckknödel ^{ⓈⓈⓈ}

Arrosto di maiale con crauti e canederli allo speck
Pork roast with sauerkraut and bacon dumplings

Salatteller

Insalatone | Salad-plates

„Sissi“ [Ⓢ]

Gegrillte Hühnerbruststreifen, verschiedene Blattsalate,
Kirschtomaten, Paprika, Fetakäse, Gurken und Hausdressing
Straccetti di petto di pollo alla griglia, lattuga, pomodorini,
peperoni, feta, cetrioli e dressing della casa

Grilled chicken breast strips, lettuce salad, cherry tomatoes, peppers,
feta, cucumber and house dressing

14,80 €

„Franz“ [Ⓢ]

Gegrillte Garnelen mit bunten Salaten, Paprika, Gurken,
Mozzarella, Kirschtomaten und Hausdressing

Gamberi alla griglia con insalata mista, peperoni, cetrioli, mozzarella,
pomodorini e dressing della casa

Grilled prawns with mixed salad, peppers, cucumber, mozzarella,
cherry tomatoes and house dressing

17,50 €

„König Ludwig“ ^{ⓈⓈⓈ}

Gemischter, großer Salatteller mit 2 Südtiroler Speckknödel

Insalata mista grande con 2 canederli allo speck tirolese
Mixed, large salad with 2 South Tyrolean speck dumplings

12,50 €

Desserts

Dolci | Sweets

^{ⓈⓈ}
Apfelstrudel 5,00 €

Strudel di mele | Apple strudel
mit Vanillesauce oder Vanilleeis 6,50 €

con salsa alla vaniglia o gelato alla vaniglia
with vanilla sauce or vanilla ice cream

^{ⓈⓈ}
Hausgemachtes Tiramisù 5,50 €

Tiramisù fatto in casa | Tiramisù homemade

^{ⓈⓈ}
Bauernkrapfen 4,50 €

Kastanie | Mohn | Marmelade

„Krapfen“ tiroler | castagne | papavero | marmellata
Krapfen | Chestnut | poppy | jam

^{ⓈⓈ}
Topfenknödel 7,50 €

mit Nougatfüllung auf Vanillesauce

Canderli dolci alla ricotta
ripieno di nougat su salsa alla vaniglia

Potato dumplings
with nougat filling on vanilla sauce

Beilagen

Contorni | Side dishes

„Bierradi“ | 4,00 €
Ravanello bianco | Freshly cut white radish

Laugenbrezel | 2,20 € ^{ⓈⓈⓈⓈ}
„Brezel“ salato | Salted pretzel

Pommes frites [Ⓢ]
4,50 €

Portion Sauerkraut | 4,00 €
Porzione di crauti | Portion of Sauerkraut

Winter-Gemüse aus der Pfanne | 5,50 €
Verdure miste saltate
Mixed sautéed vegetables

Gemischter Salat | 5,50 €
Insalata mista | Mixed salad

Krautsalat | 4,50 €
insalata di cappuccio | cabbage salad
mit Speck | 6,00 €
con speck | with speck

Brotkörbchen | 2,50 € ^{ⓈⓈ}
Cestino con pane misto | Bread basket

Brotzeiten und kalte Gerichte

Spuntini e piatti freddi | Snacks and cold dishes

„Augustiner Brettl“

Für 2 Personen - per 2 persone - for 2 persons
 Verschiedene Südtiroler
 und Bayerische Spezialitäten
 Varie specialità altoatesine e bavaresi
 Various South Tyrolean and Bavarian specialities
 27,50 €

„Brettl Marende“ am Stück -
 Südtiroler Speck | Kaminwürste | Bergkäse
 Merenda tirolese - Speck dell'Alto Adige,
 salsiccia affumicata, formaggio di montagna
 Mixed board with South Tyrolean speck,
 smoked sausages, alpine cheese
 13,50 €

Sauer angemachtes Rindfleisch,
 dünn geschnitten
 mit roten Zwiebelringen
 Carne di manzo acida, tagliata a fette sottili
 con anelli di cipolla rossa
 Sour beef, thinly sliced with red onion rings
 10,90 €

Bayerischer Obazda
 mit roten Zwiebelringen und 1 Laugenbrezel
 Obazda bavarese (crema spalmabile a base di brie)
 con anelli di cipolla rossa e "Brezel" saltato
 Bavarian Obazda (brie cheese speciality)
 with red onion rings and salted pretzel
 8,50 €

Die Wurstkuchl

Tempo di salsiccia
 Time for a sausage snack

Münchner Weißwurst und süßem Senf
 Salsiccia bianca bavarese "Weißwurst" e senape dolce
 Traditional Bavarian white sausage "Weißwurst"
 and sweet mustard
 1 Stück | 1 pezzo | 1 piece
 2,20 €

Frankfurter Würstel (1 Paar) mit Pommes frites
 Salsicce Frankfurter (1 paio) con patatine fritte
 Frankfurter sausages (1 pair) with french fries
 7,90 €

Original Nürnberger Rostbratwürstchen
 mit Sauerkraut und Speckknödel
 Salsiccia originale di Norimberga arrostita
 con crauti e canederli di speck
 Original Nuremberg roasted sausage
 with sauerkraut and bacon dumplings
 10,80 €

Currywurst nach Art des Hauses
 mit Pommes Frites
 Salsiccia al curry alla casereccia e patatine fritte
 Curry sausage home style and french fries
 8,50 €

Aus dem Suppentopf

Dalle nostre zuppiere
 Our soups

Speckknödelsuppe (1 oder 2 Speckknödel)
 Canederli di speck in brodo (1 o 2 canederli)
 Bacon dumpling soup (1 or 2 dumplings)
 6,50 € - 7,90 €

Rinderkraftbrühe
 mit Kaspressknödel und Tafelspitz
 Brodo di manzo con canederli pressati
 al formaggio e manzo lesso
 Clear broth with pressed cheese dumplings
 and slices of beef
 7,50 €

Fritatten Suppe
 Celestina in brodo
 Clear beef broth with sliced pancakes
 6,50 €

Warme „Vorspeisen“

Primi piatti caldi | Our warm appetizers

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat -
 Ricottafüllung, Parmesan und zerlassener Butter
 Schlutzkrapfen (Mezzelune) fatte in casa con ripieno
 di spinaci e ricotta, parmigiano e burro fuso
 Schlutzkrapfen (mezzelune) homemade,
 filled with cottage cheese and spinach
 with melted butter and parmesan
 9,90 €

„Nudlpfandl“
 Sedanini mit Fleischragù, Sahne, Schinken,
 Champignon und Parmesan
 Sedanini al ragù, panna, prosciutto,
 funghi champignon e parmigiano,
 Sedanini with meat sauce, cream, ham,
 champignon and Parmesan
 9,80 €

Pusterer Kaspressknödel (3 St.)
 auf Sauerkraut oder Speckkrautsalat
 Canederli al formaggio pressati alla pusterese (3 p.)
 su crauti o insalata di cappuccio con speck
 Pressed cheese dumplings pusterese style (3 p.)
 on sauerkraut o cabbage salad with speck
 11,70 €

Südtiroler Knödel Tris
 Spinat- Bergkäse - & Rote Beete Knödel
 auf kleinem Salat mit Parmesan
 und zerlassener Butter
 Tris di canederli tirolesi - agli spinaci,
 al formaggio di malga e alla barbabietola
 rossa su insalata piccola, parmigiano e burro fuso
 Tyrolean tris of dumplings - with spinach,
 cheese alpine, beetroots, served
 on a small salad, Parmesan and melted butter
 11,90 €

Spaghetti mit Garnelen,
 getrocknete Tomaten, Zucchini und Rucola
 Spaghetti con gamberi, pomodori secchi, zucchini e rucola
 Spaghetti with shrimp, dried tomatoes, zucchini and rocket
 13,80 €

Hausgemachte Schüttelbrot-Bandnudeln
 mit Südtiroler Speck, frischen Tomaten,
 Knoblauch, Bergkäse und Rucola
 Tagliatelle al pane croccante di segale fatte in casa
 con speck sudtirolese,
 pomodori freschi, aglio, formaggio di montagna e rucola
 Homemade „Schüttelbrot“ tagliatelle
 with South Tyrolean bacon, fresh tomatoes, garlic,
 mountain cheese and rocket
 12,70 €

„Unsere Empfehlung“

Il nostro consiglio
 Our recommendation

Spaghetti „Chef“ mit l'nduja
 (scharfe weiche Streichsalami aus Kalabrien)
 Taggiasche Oliven,
 Mozzarellakirschen und Rucola
 Spaghetti „Chef“ con l'nduja,
 olive Taggiasche, mozzarelline e rucola
 Spaghetti „Chef“ with l'nduja
 Taggiasche olives, Mozzarella
 cherries and rocket
 12,50 €