



Speisekarte | Menu

Brotzeiten & Kalte Gerichte | Antipasti

Laugenbrezel | Brezel ^{ACFNG} 2,20 €

Riesenbrezel | Brezel gigante ^{ACFNG} 3,50 €

1 Portion Bierradi | 1 porzione Ravanello bianco 4,50 €

Bayerischer Obazda ^{ACFMNG} 5,90 €

mit roten Zwiebelringen und 1 Laugenbrezel

Obazda bavarese (crema spalmabile a base di brie) con anelli di cipolla rossa e "Brezel"

„Brettl Marende am Stück“ 13,50 €

Südtiroler Speck | Kaminwurze | Bergkäse ^G

Speck altoatesino | Kaminwurze | formaggio di montagna

„Brotzeitstangerl“ (Geräucherte Salamisticks) & **1 Riesenbrezel** ^{ACFNG} 8,50 €

Bastoncini di salami affumicati con 1 Brezel gigante

Saures Rindfleisch mit roten Zwiebelringen ⁰ 9,80 €

Carne di manzo acida con anelli di cipolla rossa

Wurstsalat 6,90 € 12,50 €

verfeinert mit Paprika | Zwiebel | Essiggurken ⁰

Insalata di salumi con peperoni | cipolla | sottaceti

Tatar vom Chianina Rind ^{ACG} 14,50 €

mit Toastbrot und Butterröllchen

Tartara di vitello di „Chianina“ con pane tostato e burro

Carne salada (Carpaccio vom gepökelten Rindfleisch) 11,90 €

gehobelten Parmesan | Rucola

Olivenöl Extra Vergine und Balsamico di Modena IGP ^G

Carne salada | parmigiano | rucola

olio Extra Vergine di oliva e balsamico di Modena IGP

Suppentopf | Zuppe

Speckknödelsuppe ^{ACEGL} 6,50 € – 7,90 €

Canederli di speck in brodo

Kaspessknödelsuppe ^{ACGE} 7,50 €

mit gekochten Rindfleisch und Gemüsestreifen

Brodo con canederli pressati al formaggio con manzo lesso e verdure

Fleischsuppe mit Frittaten und Schnittlauch ^{ACEGL} 6,50 €

Celestine in brodo con erba cipollina

Warme Vorspeisen | Antipasti caldi

Hausgemachte Dinkeltagliarini 11,80 €

mit sautierten Gemüsestreifen, Taggiasche Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola und geräucherte Ricotta

Tagliarini di farro fatti in casa con strisce di verdure saltate, olive taggiasche, pomodori secchi, rucola e ricotta affumicata

„Hauspfandl“ Hirtenmaccheroni mit gegrillten ^{ACGEL} 12,50 €

Truthahnstreifen | Parmesanspäne und Rucola

„Hauspfandl“ Maccheroni alla pastore con strisce di tacchino alla griglia | scaglie di parmigiano e rucola

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Südtiroler Speck 10,50 €

und Schwarzbrotcroutons, Parmesan & brauner Butter ^{ACEGL}

Schlutzkrapfen fatti in casa con speck altoatesino e crostini di pane integrale, parmigiano e burro

Hausgemachte Eierbandnudeln mit feinem, ^{ACEGLO} 12,90 €

geschnittenen Wildragout

Tagliatelle all'uovo fatte in casa con ragù di selvaggina

Pusterer Kaspessknödel ^{ACGE} 10,80 €

mit Sauerkraut oder Speckkrautsalat

Canederli al formaggio pressati alla pusterese su crauti o insalata di cappuccio con speck

„Südtiroler Knödeltris“ ^{ACG} 11,90 €

Parmesan und brauner Butter auf kleinen Salat

Tris di canederli con parmigiano e burro fuso su insalata piccola

„Kasspatzln“ mit würziger Käsemischung ^{ACG} 11,80 €

nach unserem Hausrezept mit Röstzwiebel

Spätzle al formaggio „Kasspatzln“, con cipolle arrostiti, miscela di formaggio stagionato, secondo la nostra ricetta di casa

Spinatspätzle mit Prager Schinken, 10,90 €

Sahne und Parmesan ^{ACG}

Spätzle di spinaci con prosciutto, panna e parmigiano



Unsere Klassiker | I nostri piatti classici

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites ^{ACGM} 19,80 €
Bistecca alla milanese di vitello con patatine fritte

Tiroler Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle ^{ACG} 18,50 €
Arrosto di manzo con cipolle arrostate, con spätzle al burro

Zart gebratene Hühnerbrust-Tagliata ^{ACGM} 16,80 €
auf gegrillten Gemüse, Parmesansplitter und Rucola
„Tagliata“ di petto di pollo
con verdure alla griglia, scaglie di grana e rucola

„Bauern-Hacksteak“ mit Südtiroler Speck ^{ACGLM} 18,90 €
und Spiegelei, Grillgemüse und knusprige Kartoffelspalten
„Bistecca contadina“ con speck sudtirolese e occhie di bue,
verdure alla griglia e patate wedges

Einheimisches Rindsgulasch ^{AC E G L O} 15,80 €
(vom Schulterathl geschnitten) mit Eierspätzle
oder 2 Südtiroler Speckknödel
Gulasch di manzo (tagliato dalla copertina di spalla)
con spätzle all'uovo o 2 canederli di speck

Fein geschnittenes Wildragout ^{AC E G L O} 16,50 €
mit 2 Speckknödeln
Ragù di selvaggina con 2 canederli allo speck

Geräuchertes Forellenfilet mit Apfel- Meerretichcreme
und knusprigen Kartoffelröstinchen ^{AC D G O} 14,80 €
Filetto di trota affumicata con crema di rafano
e mele e patate „rösti“

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiter/innen mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.
Coperto: 1,50 €

G'sund und knackig | Insalate

„Bergbauer“ ^{ACG} 12,90 €

Großer gemischter Salatteller mit geröstetem Speck gekochtem Ei, knusprigen Croutons, Hausdressing
Grande piatto di insalata mista con speck arrosto, uovo sodo, crostini croccanti e dressing della casa

„Hirtmadl“ ^{ACG} **Bunte, gezupfte Blattsalate** 13,50 €

mit gegrillten Hühnerbruststreifen, gehobelten Parmesan, knusprigen Croutons und Hausdressing
Insalata mista grande con straccetti di petto di pollo alla griglia, scaglie di Grana, croutons e dressing della casa

„Südtiroler“ ^{ACGL} 12,50 €

Gemischter, großer Salatteller mit 2 Südtiroler Speckknödel und Hausdressing
Insalata mista grande con 2 canederli di speck e dressing della casa

„Meraner“ ^{BG} 14,90 €

Verschiedene bunte Blattsalate mit gegrillten Garnelenspieß, knusprigen Croutons und Hausdressing
Insalata mista grande con gamberi alla griglia, croutons e dressing della casa

Desserts | Dolci

Apfelstrudel | Strudel di mele ^{ACG} 5,50 €

mit Vanillesauce | con salsa alla vaniglia 6,50 €

Topfenknödel ^{ACG} 6,90 €

mit Nougatfüllung auf Vanillesauce

Canederli dolci alla ricotta
ripieno di nougat su salsa alla vaniglia

Heisse Himbeeren mit Vanilleeis ^{CG} 5,50 €

Lamponi caldi con gelato alla vaniglia

„Kniakiachl“ mit Preiselbeermarmelade ^{ACG} 5,90 €

„Ciambella frita“ con marmellata di mirtilli rossi