

AUS DEM SUPPENTOPF.....

I nostri brodi.....

Fragen Sie nach unserer Tagessuppe

Brodo del giorno

€ 6,90

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Speckknödeln

Canederli tirolesi fatti in casa in brodo

€ 6,70



KALTE VORSPEISEN

Antipasti

Dreierlei von Bruschetta (Tomaten, Artischocke und gegrillte Zucchini)

Tris di bruschette all' pomodoro, carciofi e zucchini alla griglia

€ 9,80

Geräuchertes Passéirer Saiblings Filet an marinierten Gurken mit Sauerrahm und Dill

Filetto di salmerino su cetrioli marinati, panna e aneto

€ 16,20

Carpaccio vom Rind an sommerlichen

Salatspitzen mit marinierten Pfifferlingen und Späne von Grana Padano

Carpaccio di manzo con insalata estiva, finferli e grana padano

€ 18,90

Komposition von verschiedenen Blattsalaten mit gebratenen Garnelen

oder sautierten Truthahnstreifen

Piatto di insalata mista con gamberetti alla griglia o fettine di tacchino

€ 16,80

NUDEL, KNÖDEL

Pasta, canederli

Hausgemachte Petersilien Tagliolini mit Riesengarnelen und Gemüsestreifen

Tagliolini al prezzemolo fatti in casa con gamberetti e fettine di verdura

€ 14,40

Risotto mit frischen Steinpilzen, Liebstöckl und geröstetem Speck

Risotto con funghi freschi, levistico e speck arrosto

€ 14,20

Spaghetti mit Meeresfrüchten (Vongole, Cozze, Garnelen und Calamari)

Spaghetti allo scoglio

€ 15,40

Dreierlei von hausgemachten Knödeln (Käse, Rote Beete, Spinat) in feiner Käsesauce

Tris di canederli fatti in casa (formaggio, barbabietola rosa, spiaci) in salsa di formaggio

€ 12,70

Hausgemachte Eierbandnudel mit heimischem Hirschragout und Wurzelgemüse

Tagliatelle fatti in casa con ragu di cervo e verdura

€ 14,90

Bei Bedarf können auch Tiefkühlprodukte verwendet werden

Possono essere usati anche prodotti congelati

Als Vorspeise -1,00 €

Come primo -1,00 €



FLEISCH UND FISCH

Carne e pesce

Gebraatenes Lachsforellenfilet aus dem Passeiertal
an jungem Blattspinat, Kartoffeln und Weißweinschaum

Fileto di trota salmonata dalla val Passiria
con spinaci, patate e schiuma di vino bianco

€ 25,70

Tagliata vom Rind mit sautierten Kirschtomate, Rauke und Kartoffelkroketten

Tagliata di manzo con pomodorini, rucola e crocchette di patate

€ 27,80

Schnitzel nach Wiener Art vom Jungschwein gereicht mit
Pommes Frites

Cotoletta alla milanese di maiale con patate fritte

€ 17,90

Geschmorte Kalbswangen an Kartoffelmoussline und Getrüffeltem Rahmwirsing
Quance di vitello brasate con puree` di patate e savoia con tartuffo

€ 28,90

Zart gebratene Hirschmedaillons in Preiselbeerjus an Apfelrotkohl mit Schupfnudeln
Medaglione di cervo in salsa di mirtilli con crauti rossi e „Schupfnudel“

€ 29,90

ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES

Per finire qualcosa di dolce

Topfenknödel mit Nougat an Waldfrüchtespiegel und Eis

Gnocchi pentola con nougat con frutti di bosco e gelato

€ 9,80

Zweierlei vom hausgemachten Sorbet an frischen Früchten

Duetto di sorbetto fatto in casa con frutta fresca

€ 7,90

Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern auf Früchtespiegel mit Eis

Tortina al cioccolato su specchio di frutti e gelato

€ 9,80

Hausgemachtes Tiramisu

Tiramisu fatto in casa

€ 7,40

Hausgemachtes Himbeer Parfait in und an Schokoladesauce

Parfait ai lamponi fatto in casa con e nella cioccolata

€ 9,20