

ANTIPASTI

Leiter's hausgemachter Schinken fein geschnitten mit Kren G 12,00

Prosciutto cotto fatto in casa tagliato fine con rafano

Rote Beete Carpaccio mit Tartar von der Forelle (Passeier) und Krenmousse ADG 16,00

Carpaccio di rapa rossa con Tartar di trota della val passiria e mousse al rafano

Rindstartar "Leiter am Waal" (100g) mit hausgemachter Focaccia AC 16,00

Tartar di manzo "Leiter am Waal" (100g) con focaccia fatta in casa

„Tirtlen“ mit Wildfüllung an Kürbispüree und Kürbisragout 16,00

„Tirtlen“ ripieni di selvaggina su purè e ragù di zucca e

SALATE / INSALATA

Gemischt - mista

Krautsalat mit Speck/insalata di cavoli con speck 7,00

DIE SUPPEN - LE ZUPPE

Frittatensuppe / Celestina in brodo	ACGL	7,00
Speckknödelsuppe /Canederlo di speck in brodo	ACGL	7,00
Kürbiscremesuppe mit Kern Öl / Crema di zucca con olio ai semi di zucca	AG	8,00

HAUSGEMACHTE VORSPEISEN – PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

(als Hauptgericht + 3,00 come piatto unico/più abbondante)

„Schlutzkrapfen“  ACG

(Teigtaschen mit Spinat gefüllt) mit brauner Butter und Parmesan 12,00

Mezzelune ai spinaci con burro e parmigiano

Vorspeisen Trio 

Schlutzkrapfen – Rohnenknödel - Käsenocke ACG 13,00

Tris di primi: mezzelune con spinaci - canederli di rapa rossa - gnocco di formaggio

Risotto mit Radicchio, Lagrein und Ofenricotta  AB 15,00

Risotto con Radicchio, vino Lagrein e ricotta al forno

Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Vinschger Almkäse, Walnüsse und zerlassene Butter
AG 16,00

Ravioli di patate con formaggio d'alpeggio di val Venosta con burro alle noci 

HAUPTGERICHTE – SECONDI PIATTI

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren AC 23,00

Cotoletta di vitello alla milanese con patate saltate e marmellata di mirtilli fatta in casa

In Lagrein geschmorte Rindsbäckchen mit Wurzelpüree (Sellerie/Pastinake/Petersilie) L 25,00

Guancia di manzo brasato nel vino Lagrein con puré di rapa sedano, prezzemolo e pastinaka

Tiroler Zwiebelrostbraten vom Entrecote, dazu Saisongemüse und Reis Pilaw L 28,00

Controfiletto di manzo con salsa alle cipolle, riso Pilav e verdure stagional

Zanderfilet kross gebraten auf Baby Spinat und gebackenen Kartoffel-Kürbis Sticks D 26,00

Filetto di lucioperca fatto in padella con spinaci Baby e sticks di patate e zucca

Rosa gebratenes Lamm in der Kräuterkruste mit Gemüse und Röstkartoffeln AL 28,00

Agnello gratinato in crosta alle erbette con verdure e patate saltate

Warmer Hausschinken (1 dicke Scheibe) mit knusprigen Röstkartoffeln und Kren 17,00

Fetta di prosciutto cotto caldo con patate saltate e rafano

Spareribs kross gebraten dazu Kartoffelspalten und Krautsalat A 18,00

Spareribs arrostiti (costine di maiale) con patate Wedges e insalata di cavoli cappucci

Für die großen Kleinen

Kinderwienerschnitzel mit Pommes - Bistecca alla milanese con patate fritte 12,00

Lasagne vom Ofen - Lasagne al forno 9,00

A: GLUTEN- GLUTINE/B-CROSTACEI-KREBSTIERE/ C: EIER-UOVA/ D: FISCH-PESCE/ E: ERDNÜSSE-ARACHIDI /

F: SOJABOHNE-SOIA / G: MILCH-LATTE/ H: SCHALENFRÜCHTE- FRUTTA A GUSCIO / L: SELLERIE-SEDANO

Süßes - Dessert

Crème brûlée fein garniert	ACG	9,00
Crème brûlée ben guarnito		
Cremiges Ahornsirup Eis mit Walnüssen und Caramel	CGA	9,00
Gelato cremoso allo sciroppo d'acero con noci e salsa al caramello		
Schokotörtchen mit flüssigem Kern an Cassis Eis	ACG	10,00
Tortino caldo al cioccolato con gelato al Cassis		
Tausendblätter von der Schokolade und Kastanie	G	10,00
Millefoglie di cioccolato e castagne		
Auswahl von Käsen aus den Alpenregionen		12,00
Degustazione di formaggi delle Alpi		

Wir bekommen unsere Produkte unter anderen von:

Milch und Käse: Sennerei Algund / Hauser -Vellau/

Freilandeier: Vogelhauserhof Ritten

Brot: Bäckerei Psenner

Fleisch und Innereien: Metzgerei Siebenföcher / Hannes Mayr - Terlan

Ziegenkäse: Bertram Stecher -„Trumsberg“

Käse: „Degust“ Affineur Baumgartner Hansi

Apfelsaft Bio trüb - Gamper Michi

Frisches Gemüse /Kräuter vom Hausbacher Toni's Gemüsegarten + Leiter's Kräutergarten / Schnitzer

Speise Eis Werk Statt „Hiesig“ - Sterzing

Fisch: Fischzucht Schiefer – Passeier

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern 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.

If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

A: GLUTEN- GLUTINE/B-CROSTACEI-KREBSTIERE/ C: EIER-UOVA/ D: FISCH-PESCE/ E: ERDNÜSSE-ARACHIDI /

F: SOJABOHNE-SOIA / G: MILCH-LATTE/ H: SCHALENFRÜCHTE- FRUTTA A GUSCIO / L: SELLERIE-SEDANO

Für Zwischendurch – „a Marende“

Un intermezzo...

Käsebrettl mit Butter und Brot Formaggio misto con burro e pane	14,00
Speck geschnitten - Gurke Speck tagliato a fette o al pezzo con cetrioli	14,00
Gekochter Schinken hausgemacht mit Kren Prosciutto cotto fatto in casa con rafano	14,00
Leiter's Marendbrettl Speck/Schinken/Käse/Bergsalami Affettato misto della casa Speck/prosciutto/formaggio	15,00
Lasagne vom Ofen	9,00
Fritattensuppe	7,00

Kuchen/Torte

Fragen Sie nach unserer Kuchenauswahl
Chiedi della nostra scelta del giorno