



## Kalte Vorspeisen

Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und frischen Basilikum €6,50

Büffelmozzarella mit Tomaten und frischen Basilikum €12

Tatar vom Rinderfilet da. 120g direkt von Hannes Mair, Terlan €19,50

## Suppen

Frittatensuppe €8,00

Rindskraftbrühe mit zwei Leberknödeln oder Speckknödel €10,50

Spargelcremesuppe serviert mit Räucherlachs-Grissini €12

## Nudelgerichte und Vorspeisen

Südtiroler Schlutzkrapfen €14,00

Chili-Spaghetti mit mediterranem Gemüse und Riesengarnelen €18,50

Bärlauchgnocchi mit frischen Spargeln €18,50

Spargelrisotto mit gebratenen Riesengarnelen €18,50

Kartoffelteigtaschen mit Spargelfüllung €18,50

## Burger

Zu den Burgern servieren wir Ihnen American Potatoes & Barbecue Sauce

Südtiroler Burger, Patty aus feinstem Südtiroler-Roastbeef €21,00

USA - Nebraska Burger, Patty aus feinstem Nebraska-Roastbeef €21,00

## Hauptspeisen

Hühnerbrust vom Holzkohlegrill mit Gemüse und Kartoffelröstlinchen €17

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Preiselbeeren €23

Terlaner Spargel mit Boznersauce, Butterkartoffel und Pragaschinken €25

Gebratenes Wildlachsfilet mit Saison Gemüse und Salzkartoffeln €33

## Beilagen

Gegrillter Maiskolben €4

Pommes frites €5

Rosmarin-Kartoffelspalten €6

Geschmiter Salatteller €6,50

Knackiges Grillgemüse €6,50

Steak vom Holzkohlegrill auch Dry Aged Steak vom Holzkohlegrill (3 bis 12 Monate)

Roastbeef direkt von BioBeef Südtirol, Villnöß Fleckvieh ca. 250g €27

Entrecôte vom argentinischen Black Angus Rind ca. 300g €27

Ribeye vom österreichischen Alpenrind ca. 400g €29

Roastbeef vom schottischen Hochlandrind ca. 350g €29

Filet vom uruguayischen Black Angus Rind ca. 250 €33

Roastbeef von Hannes Mair, Terlan Aberdeen Angus ca. 350g €33

Roastbeef vom Omaha Nebraska USA Black Angus ca. 350g €35

Ribeye vom kanadischen Black Angus ca. 350g €39

## Dessert

Südtiroler Apfelstrudel €8,50

Tiramisú €8,50

Sorbetvariation mit marinierten Erdbeeren €9,50

Feines Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Himbeersorbet €11,00