

Kalte Vorspeisen Antipasti

FELDSALAT MIT KNUSPRIG GEBRATENEN SPECKSTREIFEN, BROTCROUTONS UND KNUSPERKERNEN	11,5 EURO
Insalata valeriana con speck arrostito e croutons di pane	
GEBRATENER SPARGEL MIT POCHIERTEM FREILANDEI CULATELLO UND HOLLANDAISE-ESPUMA	16,5 EURO
Asparagi con uovo in camicia, culatello e espuma di salsa olandese	
VITELLO TONNATO MIT TATAKI VOM THUNFISCH IN DER SESAMKRUSTE, AFFILAKRESSE UND KARTOFFELCHIPS	16,5 EURO
Vitello tonnato con tataki di tonno in crosta di sesamo, crescione e chips di patate	
TARTAR VOM HEIMISCHEM MILCHKALB AUF LIMETTEN-SAUERRAHMCREME MIT OLIVENFOCACCIA	18 EURO
Tartar di vitello con salsa di panna acida e lime e focaccia di olive	

Suppen Minestre

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE MIT CROSTINO VOM MARINIERTEM WILDLACHS	10,5 EURO
Crema di aglio orsino con crostino di salmone selvaggio marinato	
SÜDTIROLER SPECKKNÖDEL- ODER LEBERKNÖDELSUPPE	9 EURO
Canederli di speck oppure di fegato in brodo	

Teigwaren

Primi Piatti

HEU UND STROH VON STRIGOLI
MIT FEINEM KALBSRAGOUT UND MORCHELN

13,8 / 17,5 EURO

Paglia e fieno di Strigoli con ragú di vitello e spugnole

HAUSGEMACHTE KARTOFFELTEIGTASCHEN
GEFÜLLT MIT BÄRLAUCH AUF KÄSEFONDUTA
UND SPARGELRAGOUT

13,8 / 17,5 EURO

Ravioli di patate ripieni di aglio orsino con fonduta di formaggio e ragú d´asparagi

HAUSGEMACHTE LASAGNE IM OFEN ÜBERBACKEN

13 / 16 EURO

Pasticcio di lasagne al forno alla bolognese

SPARGELKNÖDL AUF HAUSSCHINKEN
MIT SALBEIBUTTER UND PARMESAN

11 / 14 EURO

Canederli di asparagi con prosciutto cotto della casa, burro alla salvia e grana padana

Salat

Insalata

GEMISCHTER SALAT

8,5 EURO

Insalata mista

BAUERN-SALATSCHÜSSEL MIT SPECKKNÖDEL

15 EURO

Piatto d´insalata del contadino con canederli di speck

SOMMERLICHER GARTENSALAT
MIT GEBRATENEN GARNELENSCHWÄNZEN

23 EURO

Insalata d´estate con code di gamberi

Das gehört zum Hanswirt

I sapori di piatti tradizionali

WIENERSCHNITZEL VOM BIO-KALB MIT RÖSTKARTOFFELN UND PREISELBEEREN Scaloppina di vitello alla milanese con patate saltate e marmellata di mirtilli rossi	22,5 EURO
TIROLER ROSTBRATEN MIT KNUSPRIGEN SPECKSCHEIBEN, GEBACKENEN ZWIEBELRINGEN UND RÖSTKARTOFFELN Controfiletto di manzo alla tirolese con speck, cipolle fritte e patate saltate	24,5 EURO
IM OFEN GESCHMORTE KALBSWANGEN IM LAGREINJUS AUF SELLERIEPÜREE UND WURZELGEMÜSE Guancina di vitello al vino Lagrein con purè di sedano e verdure	25 EURO
GESCHNETZELTE KALBSNIERE AN DIJONSENLSAUCE MIT GEDÜNSTETEM REIS Rognone di vitello in salsa di senape di Dijon con riso	24,5 EURO
JUNGBULLENRÜCKENSTEAK IN DER KRÄUTERKRUSTE AUF BLATTSPINAT UND PARMENTIER-KARTOFFELN Controfiletto di Toro alla griglia in crosta di erbetta con spinaci e patate parmentier	29 EURO

Fisch Pesce

PASSEIRER SAIBLINGSFILET GEBRATEN AUF SPARGELRISOTTO MIT GARTENKRESSE UND CHAMPAGNERSAUCE Filetto di salmerino della Val Passiria con risotto agli asparagi e cressione, e salsa al champagne	27 EURO
FRISCHE GEBIRGSFORELLE MIT GARTENKRÄUTERN GEFÜLLT, IN DER PFANNE GEBRATEN DAZU PUSTERTALER ERDÄPFELN Trota ripiena di erbetta con patate lessate della val pusteria	23 EURO

Das große Finale

Il grande finale

LAUWARMES TÖRTCHEN VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE MIT SPARGELEISCREME UND ERDBEERRAGOUT	11,5 EURO
Tortina tiepida al cioccolato con gelato di asparagi e ragout di fragole	
HOLUNDERBLÜTENSORBET MIT PROSECCO-ESPUMA UND KNUSPERSTREUSEL	9,5 EURO
Sorbetto al fiore di sambuco con spuma di prosecco e crumble	
KROKANTBLÄTTER MIT MOUSSE VON ESPRESSO UND MASCARPONE AUF HIMBEERCOULIS UND MACARONS	10,5 EURO
Sfogliatine croccanti con mousse al café e mascarpone su puré di lamponi con macarons	
PISTAZIEN CRÉME BRULÉE MIT SAUERRAHMEIS UND AMARENAKIRSCHEN	11,5 EURO
Crème brulée al pistacchio con gelato alla panna acida e ciliegie amarene	
RHABARER-TOPFENGRATIN MIT VANILLEEISCREME	11,5 EURO
Gratin di rabarbaro e ricotta con gelato alla vaniglia	
DAS BESTE AUS HEIMISCHEN KÄSEREIEN MIT HAUSGEMACHTEM CHUTNEY	13,5 EURO
Variazione di formaggi locali con mostarda	

Sollten einige Lebensmittel bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora delle sostanze e prodotti Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell’ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Nur im Bedarfsfall verwenden wir Tiefkühlprodukte - solo in caso di necessità usiamo prodotti surgelati.

Inklusivpreise - prezzi inclusivi

Gedeck 1,50 - Coperto