

Kalte Vorspeisen | Antipasti

Tatar vom einheimischen Ochsen

Tartara di bue nostrano.

Vorspeise 130gr 15€

Hauptspeise 180gr 18€



Neuwürztraminer 2017 | Weingut | Tenuta Tiefenbrunner 4€

Hirschcarpaccio auf warmen Steinpilzen

Carpaccio di cervo su porcini. 16€



Arunda Rosé | Sepp Reiterer 5,5€

Variation von der bäuerlichen Räucherammer mit Preiselbeerkren

Affumicato alla contadina con rafano ai mirtilli rossi. 11€



Bernatsch „Alte Reben“ | Schiava 2017 | Weingut | Tenuta Glögg|hof 3€

Bruschetta mit Kürbis und Speck

Bruschetta con zucca e speck. 7,5€



St.Magdalener 2017 | Weingut | Tenuta Muri Gries 3,5€

Salat vom Buffet

Insalata dal buffet. 6,5€

Suppen | Minestre

Selleriecremesuppe mit Selchkarreewürfel
Crema di sedano con carré di maiale. 8,5€

Consommé mit Leber- und Speckknödel
Canederli allo speck e allo fegato in brodo. 8,5€

Warme Vorspeisen | Primi Piatti

Hausgemachte Schlutzkrapfen, gefüllt mit Spinat und Ricotta
mit brauner Butter und Parmesan

Mezzelune ripieni di spinaci e ricotta, fatti in casa

con burro fuso e parmigiano. 12,9€



Arunda Rosé | Sepp Reiterer 5,5€

Knödeltris (Spinat | Käse | Kürbis) mit Walnussbutter

Tris di canederli (spinaci | formaggio | zucca) con burro alle noci. 10,9€



Weißburgunder „Carnol“ 2017 Weingut | Tenuta Rottensteiner 3,5€

Buchweizenknödel auf Krautsalat mit knusprigem Speck

Canederli di grano saraceno su cappucci allo speck. 12,9€



St. Magdalener 2017 | Weingut | Tenuta Muri Gries 3,5€

Zucchini- Kürbislasagne

Lasagne con zucchini e zucca. 10,9€



Weißburgunder „Carnol“ 2017 Weingut | Tenuta Rottensteiner 3,5€

Kastaniengnocchi mit Wildragout

Gnocchi di castagne con ragù alla selvaggina. 13,5€



Lagrein Baron Eyrl Collection | Kellerei Bozen | Tenuta Bolzano 4,2€

Hausgemachte Bandnudeln mit schwarzem Trüffel

Tagliatelle fatte in casa con tartufo nero. 15,5€



Kerner 2017 | Weingut | Tenuta Niklaserhof 3,5€

Hauptspeisen | Secondi Piatti

Zweierlei vom Hirsch (kurzgebraten | geschmort) mit Lagrein-Äpfeln und Eierspätzle
Bis di cervo (ai ferri | brasato) con mele al Lagrein e gnocchetti all'uovo. 23,5€



Cabernet Sauvignon 2016 | Weingut | Tenuta Tiefenbrunner 5€

Rinderfilet und Gemüse vom Grill mit Rosmarinkartoffeln
Filetto di manzo e verdure alla griglia con patate al rosmarino. 27,8€



Lagrein Baron Eyrl Collection | Kellerei Bozen | Tenuta Bolzano 4,2€

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln
und hausgemachter Preiselbeermarmelade
Cotoletta di vitello alla Milanese con patate arrostate
e marmellata di mirtilli rossi, fatta in casa. 17,9€



St.Magdalener 2017 | Weingut | Tenuta Muri Gries 3,5€

Rindsgulasch mit Speckknödel
Gulasch di manzo con canederli di speck. 16€



Vernatsch „Alte Reben“ | Schiava 2017 | Weingut | Tenuta Glögglhof 3€

Original Südtiroler Bauerngröstel mit Speck-Kraut-Salat
Rosticiata alla contadina con cappucci allo speck. 18,5€



St.Magdalener 2017 | Weingut | Tenuta Muri Gries 3,5€

Filet von der Lachsforelle auf Selleriepüree mit Herbstgemüse
Trota salmonata su purè di sedano, servito con verdure autunnali. 19,5€



Weißburgunder „Carnol“ 2017 Weingut | Tenuta Rottensteiner 3,5€

Ziegenkäse in Honigkruste mit Grillgemüse
Formaggio di capra in crosta di miele con verdure alla griglia. 16,9€



Gewürztraminer 2017 | Weingut | Tenuta Tiefenbrunner 4€

Für unsere kleinen Gäste | Per i nostri piccoli ospiti

Spinatspätzle mit Sahne und Schinken

Gnocchetti agli spinaci con panna e prosciutto. 7,5€

Kinderteller (Kleines Wienerschnitzel mit Pommes)

Piatto per bambini (cotoletta alla Milanese con patatine fritte). 9,5€

Makkaroni mit Tomaten oder Ragù

Maccheroni al pomodoro o al ragù. 6€

Würstel mit Pommes

Würstel con patatine fritte. 8,5€

Die Kindergerichte können gerne auch von Erwachsenen bestellt werden. (Aufpreis 2,9 €)

Supplemento per adulti 2,9 €

