

Die kleinen Vorspeisen und Suppen

Lauwarmer Kalbskopf, Rote Zwiebel, Vinaigrette 9,50

Gebratene Kalbszunge, Senf, Blaukraut und Quitte 10,00

Bachsaiibling mariniert (**Tullia Vinante, Masi di Cavalese**), Schwarzwurzel, Lauch 11,50

Geräucherte Gänsebrust mit eingelegtem Gemüse 9,50

Leberknödel in Fleischsuppe 8,00


Bohnen-Cremesuppe, geröstete Brotwürfel 7,00

Die Vorspeisen

Vollkorn Tagliolini mit Hirschragout 11,00

Knödel von der Steckrübe auf, geriebenen „Ziegerkas“ (**Albert Amort, Guggal**) und Rübenkraut 9,00

Schwarzbrot-Ravioli gefüllt mit Kürbis, geschwenkt im Graukäse 11,00

Weißpolenta  Kartoffelnocken, Stockfisch, Artischocken und getrocknete Oliven 12,00

Unsere Hauptspeisen

Kalbsrücken in Kräuterkruste, Püree von der Gelbenrübe, Schupfnudeln von der blauen Kartoffel 22,00

Kaninchen alla ligure (**Agri 2000 Tesero**) dazu Kalterer Polenta (**Ruedl Heidurun, Kaltern**) 15,00

„Herrengröstel“ serviert mit Krautsalat, Speck 15,00

Lammschmorbraten (**Untermoshof, Deutschnofen**), unser Wurzelgemüse und „Roascht“ 18,50

Krautsalat mit Speck 5,00

Der Käse

Käsesorten aus Südtirol (**Degust**) und dem Trentino mit hausgemachtem Früchtesenf 12,00

Graukäse (**Knollhof Lappach**) mit Zwiebeln und Schwarzbrot 9,00

Die Desserts von Mathias

Angelika Torte 5,00

Die Variation vom „Altreier Kaffee“ 8,00

Topfennocken auf Quitten 8,50

Schokoladentarte, Kastanieneis, Birne im Rotwein 8,50

Gedeck Euro 2,00

Das Südtiroler Gasthaus ist ein Ort, wo das Beste, das die Region und Saison zu bieten haben, auf den Tisch kommt

Nur in den äußersten Bedarfsfällen verwenden wir tiefgekühlte Waren