

Vorspeisen – Antipasti

Zweierlei vom Terlaner Stangenspargel

Spargelmousse im Räucherlachsmanter an Bozner Sauce

Gebackener Stangenspargel auf Frühlingsalat

Duetto di asparagi di Terlano

Mousse di asparagi in manto di salmone affumicato con salsa bolzanina

Asparagi impanati su insalata di stagione



Hausgebeizter Gebirgsaibling aus dem Passeiertal

mit mariniertem Junggemüse und knusprigem Walnuss-Brot

Salmerino di fonte della Val Passiria marinato in casa

con verdura primaverile e con pane di noci croccante



Büffelmozzarella an Terlaner Spargelsalat und Bärlauchpesto

Mozzarella di bufala

con insalata di asparagi di Terlano e pesto d'aglio orsino



Tartar vom Rind gut gewürzt mit Toastbrot und Butterrolle

Tartara di manzo con pane tostato e burro

Aus dem Suppentopf – Le zuppe

Feine Spargelcremesuppe mit Gartenkresse

Crema d'asparagi con crescione



Leichtes Bärlauchschaumsüppchen mit Garnelen im Kartoffelmantel

Vellutata d'aglio orsino e patate con gambero in manto di patate



Würzige Rinderkraftbrühe mit zweierlei Knödel: Speck- und Leberknödel

Consommé di manzo con canederli sudtirolesi di speck e di fegato



Salate – Insalate

Bunter Salatteller nach Saison

Insalata di stagione

Speckkrautsalat

Insalata di cappuccio allo speck sudtirolese



Unser hochwertiges Olivenöl aus der Toskana wird biologisch angebaut.
Il nostro olio d'oliva di alta qualità della Toscana è coltivato biologicamente.

Warme Gerichte – I piatti caldi

Cremiger Risotto mit Frühlingslauch, frischem Spargel und Rohschinkenröschen

Risotto cremoso con porro primaverile, asparagi
e prosciutto crudo



Hausgemachte Taglierini geschwenkt in heimischem Lammragout und Ofentomaten

Taglierini fatti in casa con ragù d'agnello nostrano e pomodorini



Südtiroler Bärlauch- und Kasknödel mit heißer Butter auf herzhaftem Frühlingsalat

Canederli sudtirolesi all'aglio orsino e al formaggio al burro
su insalata di stagione





Für unsere kleinen Gäste - Per i nostri ospiti piccoli

SCHNEEWITTCHEN

Kindernudel mit Fleischsauce

Pasta per bambini al ragù

SPONGEBOB

Unsere Kasknödel mit Parmesankäse und heißer Butter

Canederli di formaggio al burro con parmigiano



PUMUCKL

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

Patate fritte con ketchup e maionese

SPEEDY GONZALES

Gegrillter Fleisch-Gemüse-Spieß mit Tannenzapfenkroketten

Spiedino di carne e verdura alla griglia con crocchette di patate

ASTERIX & OBELIX

Frankfurter Würstel mit Kartoffelstäbchen und Ketchup

Würstel con patate fritte, ketchup e maionese

SCHNAPPI

Kinderwienerschnitzel vom Truthahn mit Röstkartoffeln

Scaloppina di tacchino alla milanese piccola con patate arrostite

RÄUBERTELLER

Jetzt kannst du bei allen am Tisch rauben, was dir schmeckt...

Ora è possibile rubare al tavolo a tutti, ciò che gusta ...

Sinnvollerweise verwenden wir auch tiefgefrorene Produkte.

Ove è necessario usiamo prodotti surgelati.

Hauptspeisen – I secondi piatti

Frischer Terlaner Stangenspargel mit Kräuterschinken, Salzkartoffeln und Bozner Sauce

Asparagi freschi di Terzano con prosciutto cotto alle erbe,
patate e salsa bolzanina



Gebratene Psairer Gebirglachsforelle an Kartoffel-Lauch-Gratin und buntem Marktgemüse

Trota salmonata di fonte della Val Passiria
con gratin di patate e porro e verdura del mercato



Rosa gebratenes Rinderfilet (250 g) mit Meerrettichhaube und Kräuterbutter, gegrilltem Gemüse und gedünstetem Reis

Filetto di manzo (250 g) in manto di raffano con burro alle erbette,
verdura alla griglia e riso

Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade

Scaloppina di vitello alla milanese
con patate arrostate e marmellata di mirtilli rossi

Lammkoteletts vom Grill mit grünem Spargel und gegrillter Polenta

Costolette d'agnello alla griglia
con asparagi verdi e polenta alla griglia



... und zum Schluss das Beste – Dessert

Geeister Löwenzahnhonig-Trüffel im Haselnussmantel auf Erdbeer-Rhabarber-Salat

Tartufo di miele al dente di leone in manto di nocciole
su macedonia di fragole e rabarbaro



Braunes Schokolademousse auf Früchtespiegel

Mousse al cioccolato su crema di frutta

Creme Brulée mit hausgemachtem Sauerklee-Eis

Crema catalana
con gelato di acetosella fatto in casa



Kaiserschmarren mit hausgemachter Preiselbeermarmelade

Kaiserschmarren (omelette spezzettato)
con marmellata di mirtilli rossi



Frische Erdbeeren mit Eis oder Sahne

Fragole fresche con gelato o panna montata
€ 6,50

Erfrischendes Pfefferminzsorbet im Sektbad "Arunda" aus Mölten

Sorbetto di menta
affogato allo spumante "Arunda" di Meltina



Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne

Strudel di mele fatto in casa con panna montata

