

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Speck und Wurst vom „Dorfnerhof“
Speck e luganega del nostro maso „Dorfnerhof“ **10,50 €**



Getrüffeltes Carpaccio vom Kohlrabi
Carpaccio di cavolo rapa al tartufo estivo **9,50 €**

Würziges Ochsentatar mit Butter und
knusprigem Schwarzbrot
*Tartara di bue speziato con burro e
pane nero croccante* **12,00 €**



Käsevariation aus der Region mit Quittengelee
*Variazione di formaggi della regione
con gelatina di mela cotogna* **10,50 €**

Kalt geräucherte Bioforelle auf Gartenfrischem Salat
*Trota biologica affumicata su insalata mista
dal nostro orto* **12,00 €**

Angebratener Hirschcarpaccio mit Parmesan und
Olivenöl
Carpaccio di Cervo rosato con grana e olio d'oliva **12,00 €**



= Die mit diesem Blumentopf gekennzeichneten
Gerichten sind vegetarisch.



= I piatti segnalati con questo simbolo sono vegetariani.



Suppen

Brodi



Zucchini cremesuppe mit Schwarzbrotcroutons
Crema di zucchine con pane nero tostato 7,00 €

Leberknödel oder Speckknödel in der Fleischsuppe
Canederli di fegato o di speck in brodo di carne 7,00 €

Warme Vorspeisen

Primi piatti



„Schlutzer“ Dinkelteigtaschen
mit Spinat- und Topfenfüllung
„Schlutzer“ *Ravioli di farro ripieni*
di spinaci e ricotta 10,50 €

Tagliolini mit Ragout von der Gämse und Wurzelgemüse
Tagliolini con ragù di camoscio e tuberi 10,50 €

Überbackene Lasagne mit Ochsenragout und
Mozzarellakrischen
Lasagne di bue gratinate con mozzarelline 10,50 €



Spinatknödel mit Gorgonzolasauce
Canederli di spinaci con salsa al gorgonzola 10,50 €

Gerstenrisotto mit Lauch – Speck und Pfifferlinge
Orzotto con porri – speck e funghi gallinacci 11,50 €

Pfefferteigtaschen mit Ochsenfüllung,
Parmesan und Butter
Ravioli al pepe ripieni di bue con burro e grana 10,50 €



Gedeck und Brot 1,00 € pro Person - *coperto e pane 1,00€ a persona*



Hauptspeisen

Secondi piatti

Hirschgulasch mit Speckknödel und gedünstetem Kobis <i>Gulasch di cervo con canederli allo speck e cappucci stufati</i>	16,00 €
Kalbssaltimbocca mit Gemüse und Kartoffel <i>Saltimbocca di vitello con verdure e patate saltate</i>	19,00 €
Zweierlei vom Ochsen mit Gemüse und Spatzlen <i>Duetto di bue con verdure e "gnocchetti di farina"</i>	19,00 €
Gebratenes Entrecôte von der Gämse mit Preiselbeersauce Gemüse und Polenta <i>Entrecôte di camoscio con salsa ai mirtilli, verdure e polenta</i>	18,00 €
Carpaccio vom Ochsenfilet mit getoasteter Kräuterbruschetta und Salat <i>Carpaccio di filetto di bue con bruschetta alle erbe Tostato e insalata</i>	19,00 €
Bauerngröstel mit Speckkrautsalat <i>Bauerngröstel (patate saltate con manzo lessato e cipolla) e cappucci allo speck</i>	14,00 €



Gedeck und Brot 1,00 € pro Person - *coperto e pane 1,00€ a persona*





Nachspeisen

Dessert

Apfelstrudel mit Sahne und Obst <i>Strudel di mele con panna e frutta</i>	6,00 €
Schokomousse auf frischen Trudner Erdbeeren <i>Mousse al cioccolato con fragole fresche di Trodena</i>	7,00 €
Lauwarmes Schokotörtchen mit Obst und Erdbeereis <i>Tortino al cioccolato con frutta e gelato alle fragole</i>	7,00 €
Parfait vom Löwenzahnhonig <i>Parfait di miele di tarassaco</i>	7,00 €
Vanille creme brule mit Schokoladensorbet <i>Creme Brûlé alla vaniglia con sorbetto al cioccolato</i>	7,00 €
Omelette mit Kirschmarmelade <i>Omelette all'amarena</i>	6,00 €
Hausgemachtes Vanilleeis mit Sauerkirschen <i>Gelato di vaniglia casereccio con amarene sciropate</i>	6,00 €
Kugel Hausgemachtes Eis Fragen Sie nach unseren Eissorten <i>Pallina di gelato casereccio</i> <i>La informiamo volentieri degli attuali gusti di gelato</i>	1,30 €

