



Genießen Sie unsere Gerichte aus der Südtiroler Gasthausküche

Piatti tipici dalla cucina Sudtirolese

Kalte Vorspeisen - Antipasti Sudtirolesi

Schaurhof-Brettl mit Speck, Schinken, Kaminwurze und Käse
Affettato con speck, prosciutto, salsiccia affumicata e formaggio

€ 11,50

Hirschcarpaccio mit marinierten Pfifferlingen

Carpaccio di cervo con finferli

€ 12,00

Klassische Suppen - Zuppe

Kaspressknödelsuppe

Brodo con canederli schiacciati al formaggio

€ 6,00

Speck- oder Leberknödelsuppe

Brodo con canederli di speck oppure fegato

€ 5,00

Vinschger Schwarzbrotssuppe

Zuppa di pane segale

€ 5,00

Für Brot berechnen wir € 2,00 - Pane € 2,00



Genießen Sie unsere Gerichte aus der Südtiroler Gasthausküche

Piatti tipici dalla cucina Sudirolese

Warme Vorspeisen / Primi Piatti tirolesi

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Reibkäse und Butter
Ravioli ripieni di spinaci e ricotta, con grana e burro fuso

€ 10,20

Tiroler Tris: Spinatknödel, Käsenocken und Schlutzkrapfen
Tris tirolese: canederli di spinaci e formaggio, ravioli ai spinaci

€ 10,50

Kartoffelblattler mit Sauerkraut, Surfleisch und Senfsauce
Frittelle di patate con crauti, carne salmistrata e salsa di senape

€9,50

Südtiroler Hauptspeisen - Secondi tirolesi

Bauerngröstel mit Speck-Krautsalat
Gröstel di manzo e patate con insalata di crauti

€14,90

Braten vom Wipplamm auf Polenta, Kartoffelblattln, gebackene Zucchini
Arrosto d'agnello nostrano con polenta, frittelle di patate e zucchini fritte



€ 19,50

Bei Bedarf werden auch tiefgekühlte Produkte verwendet

Für unsere Kleinen Gäste - Per i Bambini

Maccheroni mit Tomatensauce
Maccheroni al pomodoro



€ 5,00

Spaghetti Bolognese
Spaghetti al ragù



€ 6,50

Kleines Wienerschnitzel mit Pommes
Piccola cotoletta alla milanese con patate fritte



€ 8,50

Würstel mit Pommes
Würstel con patate fritte



€ 5,90

Portion Pommes
Patate fritte

€ 4,00

1 Spinatknödel mit Butter und Parmesankäse
1 x Canederlo ai spinaci con burro e grana



€ 3,50

Unsere Salatecke - Insalate

Salatplatte mit Thunfisch
Piatto d'insalata con tonno

€ 12,00

Tomatenscheiben mit Mozzarella
Mozzarella Caprese



€ 7,50

Gemischter Salat
Insalata mista



€ 4,80

Se necessario vengono usati prodotti congelati

Zum Auftakt - Antipasti

Knödelcarpaccio mit Steinpilzen und gebackene Kalbhaxe

Carpaccio di canederli con porcini e stinco di vitello fritto

€ 12,00

Südtiroler Käseteller

Piatto di formaggi Sudtirolesi

€ 10,00

Suppen - Zuppe

Erfrischender Holunder-Buttermilch-Drink

Drink rinfrescante di sambuco e latticello

€ 4,50

Unser Degustationsmenü

Il nostro menu degustazione

4 Gänge / 4 Portate - 38,00 euro

Bei Bedarf werden auch tiefgekühlte Produkte verwendet

Warme Vorspeisen - Primi Piatti

Pisareinudeln mit scharfer Salami, Auberginen, Mozzarella

Pisarei alla Calabrese

€ 12,50

Gebackene Gorgonzolapraline auf cremiger Polenta

Praline fritte al Gorgonzola con polenta

€ 10,90

Bandnudeln mit Garnelen, Tomaten, Basilikum

Tagliatelle con gamberi, pomodori, basilico

€ 12,90

Hirtenmaccheroni

Maccheroni al pastore

€ 9,50

Se necessario vengono usati anche prodotti surgelati

Hauptspeisen - Secondi

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und grünem Salat
Cotoletta alla Milanese di vitello, con patate saltate e insalata verde

€ 17,50

Medaillons vom Kalb mit Karottencreme und Dauphinkartoffeln
Medaglioni di vitello con crema di carote e patate dauphin

€ 18,00

Schweinsrippchen und Hauswurst mit Sauerkraut und Kartoffeln
Costole di maiale, salsiccia cotta, con crauti e patate

€ 15,00

Aus Neptuns Reich - Piatti di pesce

Seeteufelfilet auf Basilikumrisotto
Coda di rospo con risotto al basilico

€ 19,90

Bei Bedarf werden auch tiefgekühlte Produkte verwendet



...Zum Schluss das Beste - i Dolci

Nougatparfait mit Kirschen und gebackener Creme

Semifreddo di gianduia con ciliege e crema fritta € 8,50

Käsesahnetörtchen mit eingelegten Marillen

Tortina di ricotta con albicocche € 8,00

...unser Dessertwein: Rosenmuskateller "Rosis", Kell. Bozen

...il nostro vino dolce: Moscato Rosa, Rosis, Cant. Bolzano € 6,50

Schaurhof's Dessertvariation

Composizione di dolci € 12,00

Hausgemachter Apfelstrudel

Strudel di mele fatto in casa € 4,00

Sorbet von Waldfrüchten

Sorbetto ai frutti di bosco € 3,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi € 4,80

Se necessario vengono usati anche prodotti surgelati