

Antipasti ~ Kalte Vorspeisen

*Formaggio fritto, prosciutto crudo, pomodorini
Gebackener Käse, Rohschinken, Tomaten
Parma ham, fried cheese, tomatoes*
€ 14,70

*Gamberi alla griglia su insalatina con salsa aioli
Garnelen vom Grill mit Aioli sauce
Grilled shrimps with aioli sauce*
€ 19,00

*Carpaccio di cervo
salsa alle albicocche e crumble di olive
Hirschcarpaccio
Aprikosensauce und Olivencrumble
Deer carpaccio
aprikotsauce and olives crumble*
€ 15,00

*Tartar di manzo (150gr.)
Rindstartar (150gr.)
Beef tartar (150gf)*
€ 18,00

*Mozzarella, Speck, zucchine alla griglia
Mozzarella, Speck, gegrillte Zucchini
Mozzarella, speck and grilled courgettes*
€ 14,00

*Speck, formaggio dell' Alto Adige, rafano
Speck, Südtiroler Käse Kren
Speck, cheese and horseradish*
€ 12,50

*Affettati tirolesi sul tagliere per 2 persone
Südtiroler Marendl Brettl für 2 Personen
Mixed cold cuts for 2 persons*
€ 24,00

*In caso di necessità potrebbero essere usati prodotti surgelati.
Bei Bedarf könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden*

Minestre ~ Suppen ~ Soup

*Crema di patate e funghi porcini,
olio al tartufo, grissino sfoglia
Kartoffel - Steinpilzcremesüppchen,
Trüffelkernöl und Grissino
Cream of potatoe-mushroom soup
truffel oil and grissino
€ 9,50*

*Zuppa di gulasch
Gulaschsuppe
Goulasch soup
€ 8,90*

*Canederli allo speck in brodo
Speckknödelsuppe
Speckknödel soup
€ 7,90*

Primi piatti ~ Warme Vorspeisen ~ First dishes

*Tagliatelle con finferli freschi
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen
Tagliatelle with chanterelles*

€ 13,50

*Ravioli al formaggio di malga con burro fuso e pomodorini
Bergkäseravioli mit Butter und Tomaten
Cheese filled ravioli with melted butter and tomatoes*

€ 12,50

*Tris di canederli con burro fuso e parmigiano
Knödeltris mit Butter und Parmesan
Tris of knödel with melted butter and parmigiano cheese*

€ 10,90

*Fusilli con pomodorini, basilico e salame piccante
Fusilli mit frischen Tomaten, Basilikum und scharfe Salami
Home made pasta with tomatoes, basil and spicy salami*

€ 12,50

*Pappardelle al ragù di cervo
Pappardelle mit Hirschragout
Pappardelle with deer ragout*

€ 13,50

*Ravioli di spinaci fatti in casa con burro fuso e parmigiano
Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan
Home made spinach filled ravioli with melted butter and parmigiano*

€ 11,00

*In caso di necessità potrebbero essere usati prodotti surgelati.
Bei Bedarf könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.*

Secondi piatti ~ Hauptspeisen ~ Main courses

Filetto di manzo, salsa al Lagrein, cipolline, patate al forno
Rindsfilet, Lagreinsauce, Zwiebeln, Ofenkartoffeln
Beef filet, Lagreinsauce, onions and ovenpotatoes
€ 28,00

Lombata di vitello cotta nel fieno dell' Alpe, zucchini, patate saltate
Kalbsrücken im Heu gebraten, Zucchini, Röstkartoffeln
Loin of veal cooked in the hay, Zucchini and roast potatoes
€ 24,00

Medaglione di cervo, tortino di polenta e formaggio, finferli freschi
Hirschmedaillon, Polenta-käsetörtchen, Pfifferlingen
Deer medaillon, polenta cheese cake, chanterelles
€ 29,00

Filetto di branzino e zucchine alla griglia con patate lesse
Gegrilltes Wolfsbarschfilet, Zucchini und Salzkartoffeln
Grilled sea bass filet, courgettes and boiled potatoes
€ 18,50

Cotoletta alla milanese, patate fritte
Wienerschnitzel, Pommes frites
Breaded escalope with french fries
€ 15,20

Hamburger, speck, cipolla, patate fritte
Hamburger, speck, Zwiebeln, Pommes
Hamburger, Speck, onions and french fries
€ 16,50

Polenta, formaggio, speck
Polenta, Käse, gerösteter Speck
Polenta, cheese and roast speck
€ 15,20

In caso di necessità potrebbero essere usati prodotti surgelati.
** Bei Bedarf könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.*

Dessert

Strudel di mele salsa alla vaniglia
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Apple strudel with vanilla sauce

€ 5,00

Frutti di bosco freschi con gelato
Frische Waldfrüchte mit Eis
Fruits of the forest with ice cream

€ 7,70

Tris di sorbetto (limone, lampone e mela)
Ris von Sorbets (Zitrone, Himbeere, Apfel)
Tris of sorbets (Lemon, Apple and raspberrie)

€ 7,50

Strudel di ricotta e lamponi con salsa alla vaniglia
Topfenhimbeerstrudel mit Vanillesauce
Cheese raspberriestrudel with vanillasauce

€ 5,00

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Sahne
Chocolate cake with ice cream and whipped cream

€ 5,20

Tiramisú

€ 5,80

Lamponi caldi con gelato
Heisse Himbeeren mit Eis
Hot raspberreies with ice cream

€ 5,80

In caso di necessità potrebbero essere usati prodotti surgelati.
Bei Bedarf könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.