

KALTE VORSPEISEN – ANTIPASTI

<i>Tiroler Brettjause (Speck, Käse, Kaminwurzeln, Gewürzgurken)</i> <i>Speck tirolese, formaggio, salsicca affumicata, cetrioli</i>	€ 14.00
<i>Carne salada auf Raukenbeet mit Parmesanraspeln</i> <i>Carne salada su rucola con scaglie di grana</i>	€ 13.00
<i>Vorspeisentris (Rohschinken-Melone, Vitello Tonnato, Mozzarella -Tomaten)</i> <i>Tris di antipasti (prosciutto crudo e melone, vitello tonnato, mozzarella caprese)</i>	€ 14.00
<i>Rohschinken mit Büffelmozzarella</i> <i>Prosciutto crudo e mozzarella di bufala</i>	€ 11.00
<i>Rindcarpaccio auf Rucola mit Passeirer Blauschimmelkäse und Pfifferlingen</i> <i>Carpaccio di manzo su rucola con formaggio erborinato e finferli freschi</i>	€ 15.00

SUPPEN - MINESTRE

<i>Gemüsesuppe</i> <i>Minestrone di verdure</i>	€ 8.00
<i>Speck- und Leberknödel in der Suppe</i> <i>Canederli di speck e fegato in brodo</i>	€ 9.00
<i>Kürbiscremesuppe</i> <i>Crema di zucca</i>	€ 8.00

VORSPEISEN – PRIMI PIATTI

<i>Hausgemachte Spinatravioli mit Butter und Parmesan</i> <i>Ravioli di spinaci fatti in casa con burro e parmigiano</i>	€ 13.00
<i>Knödeltris mit Sprudelbutter und Parmesan</i> <i>Tris di canederli al burro fuso e parmigiano</i>	€ 13.00
<i>Lasagne vom Rohr</i> <i>Lasagne al forno</i>	€ 13.00
<i>Pappardelle mit Rehragout</i> <i>Pappardelle al ragù di capriolo</i>	€ 13.00
<i>Risotto mit frischen Pfifferlingen</i> <i>Risotto con finferli freschi</i>	€ 13.00
<i>Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen</i> <i>Tagliatelle con finferli freschi</i>	€ 14.00
<i>Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit frischen Pfifferlingen und Pecorino</i> <i>Cappellacci fatti in casa ripieni di finferli freschi con pecorino</i>	€ 14.00

HAUPTSPESIEN – SECONDI PIATTI

<i>Rindsrippenstück geschnitten auf Rucola mit Röstkartoffeln</i> <i>Tagliata di manzo su rucola con patate saltate</i>	€ 25.00
<i>Mexikanischer Feuertopf mit Reis Pilaw</i> <i>Filetti di manzo alla messicana con riso pilaw</i>	€ 29.00
<i>Pfeffersteak mit Kartoffelkroquetten</i> <i>Filetto di manzo al pepe verde von crocchette di patate</i>	€ 29.00
<i>Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen und Reis Pilaw</i> <i>Steak di vitello con finferli freschi e riso pilaw</i>	€ 24.00
<i>Wienerschnitzel mit Pommes Frites</i> <i>Milanese con patate fritte</i>	€ 18.00
<i>Lammkotelettes vom Grill mit Röstkartoffeln</i> <i>Costolette d'agnello alla griglia con patate saltate</i>	€ 27.00
<i>Kalbsleber venezianisch mit Reis</i> <i>Fegato di vitello alla veneziana con riso</i>	€ 18.00
<i>Rib-Eye-Steak mit gegrillten Zucchini und Texas-Kartoffeln</i> <i>Steak Rib-Eye con zucchini alla griglia e patate texas</i>	€ 27.00
<i>T-bone Steak vom Grill ca. 600-700 g mit Röstkartoffeln</i> <i>Fiorentina alla griglia ca. 600-700 g on patate saltate</i>	€ 38.00
<i>Kalbsfilet vom Grill mit Mandelkroquetten und Gemüse</i> <i>Filetto di vitello alla griglia con crocchette alle mandorle e verdura</i>	€ 31.00
<i>Hirschfilets in Wacholdersauce mit Schupfnudeln und Blaukraut</i> <i>Filetti di cervo in salsa al ginepro con saltarelli di patate e cavolo rosso</i>	€ 31.00
<i>Frische Pfifferlinge mit Polenta und Gorgonzola</i> <i>Finferli freschi con polenta e gorgonzola</i>	€ 22.00

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet
In caso di necessità vengono usati anche prodotti surgelati

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.
We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.