

KALTE VORSPEISEN – ANTIPASTI

Tiroler Brettljause (Speck, Käse, Kaminwurzeln, Gewürzgurken) € 14.00
Speck tirolese, formaggio, salsicca affumicata, cetrioli

Carne salada auf Raukenbeet € 13.00
Carne salada su rucola

Vorspeisentris (Rohschinken-Melone, Vitello Tonnato, Mozzarella -Tomaten) € 14.00
Tris di antipasti (prosciutto crudo e melone, vitello tonnato, mozzarella caprese)

Rohschinken mit Büffelmozzarella € 12.00
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala

Rindcarpaccio auf Rucola mit Passeirer Blauschimmelkäse und Pilzen € 15.00
Carpaccio di manzo su rucola con formaggio erborinato e funghi

Burrata auf Tomatenscheiben mit Basilikum-Pesto € 15.00
Burrata su fette di pomodori con pesto al basilico

SUPPEN - MINESTRE

Gemüsesuppe € 8.00
Minestrone di verdure

Speck- und Leberknödel in der Suppe € 9.00
Canederli di speck e fegato in brodo

Kürbiscremesuppe € 8.00
Crema di zucca

VORSPEISEN – PRIMI PIATTI

Hausgemachte Spinatravioli mit Butter und Grana Padano € 14.00
Ravioli di spinaci fatti in casa con burro e Grana Padano

Knödeltris mit Sprudelbutter und Grana Padano € 14.00
Tris di canederli al burro fuso e Grana Padano

Lasagne vom Rohr € 13.00
Lasagne al forno

Pappardelle mit Rehragout € 14.00
Pappardelle al ragù di capriolo

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Artischocken mit Pecorino € 14.00
Cappellacci fatti in casa ripieni di carciofi con pecorino

Risotto mit Radicchio e Teroldego € 14.00
Risotto con radicchio e teroldego

HAUPTSPEISEN – 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 Pilzen und Reis Pilaw</i> <i>Steak di vitello con funghi e riso pilaw</i>	€ 25.00
<i>Wienerschnitzel mit Pommes Frites</i> <i>Milanese con patate fritte</i>	€ 20.00
<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>	€ 20.00
<i>Rib-Eye-Steak mit gegrillten Zucchini und Texas-Kartoffeln</i> <i>Steak Rib-Eye con zucchini alla griglia e patate texas</i>	€ 29.00
<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 Mandelkroketten und Gemüse</i> <i>Filetto di vitello alla griglia con crocchette di mandorle e verdure</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

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.