

● **KALTE VORSPEISEN | ANTIPASTI** €

**Platzegg-Salat: Blattsalate | lauwarmes hausgemachtes Nudelblatt | heimische Shiitake Pilze** 14  
Insalata Platzegg: Insalatina | lasagnette fatte in casa tiepide | funghi Shiitake locali | EDN

**Saures Rindfleisch lauwarm serviert | Zwiebelringe | Kräuter-Vinaigrette** 15  
Manzo all'agro | cipolla | vinaigrette alle erbe |

**Gebackene weiße Spargel | Schinkenrolle gefüllt mit hausgemachter Boznersauce** 16  
Asparagi bianchi impanati e fritti | rotolo di prosciutto con salsa bolzanina | END

**Grob gehacktes vom Sarner Ochsen | mariniert mit Zwiebel, Senf, Zitrone; | Parmesanspäne** 18  
Battuta di bue della val Sarentino | marinato con cipolla, senape, limone; | parmigiano a scaglie | EH

● **WARME VORSPEISEN | PRIMI**

**Hausgemachte Basilikum-Bandnudeln auf Käsefonduta | Ahrntaler Graukäse** 16  
Tagliolini al basilico fatti in casa su fonduta di formaggio | formaggio grigio della Valle Aurina | EDN

**Hausgemachte Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Topfen** 15  
„ Schlutzkrapfen “fatto in casa | farcito con spinaci e ricotta | DNE

**Vegetarisches Cordon bleu von der Aubergine & Tomate & Mozzarella | Tomatensauce |** 15  
Cordon bleu vegetariano di melanzane & pomodori & mozzarella | salsa di pomodoro | DNE

**Zwei hausgemachte Kräuterknödel | Käsefonduta** 13  
Due canederli alle erbe fatti in casa | fonduta di formaggio | DNE

**Spargel-Eintopf mit hausgemachten Topfenravioli** 14  
Zuppa di asparagi con ravioli ripieni di ricotta | EDN

● **HAUPTSPEISEN | SECONDI**

**Pariser Schnitzel: Kalbsschnitzel paniert mit Parmesan und Ei | Spaghettini mit Tomatensauce** 25  
Piccata alla milanese | spaghettini al pomodoro | END

**Rosa gebratenes Filet vom heimischen Schwein | Grüner Pfeffer-Rahm-Sauce | Eierspätzle** 23  
Filetto di maiale locale | salsa di pepe verde e panna | spätzle all'uovo | EDN

**Ossobuco vom Kalb | Reis** 25  
Ossobuco di vitello | riso |

**Frischer weißer Spargel | hausgemachte Bozner Sauce | Kartoffeln | Bauernschinken** 26  
Asparagi bianchi | salsa bolzanina fatta in casa | patate lesse | prosciutto | NLE

**Filet vom Psairer Saibling | grüner Spargel | Erbsen | Annakartoffeln | Zitronensauce** 25  
Filetto di salmerino della valle passiria | asparagi verdi | piselli | patate Anna | salsa al limone | E

● **DESSERTS | DOLCI**

**Birne Helene | pochierte Birne | Vanilleeis | warme Schokoladensauce | Sahne** 10  
Pera alla bella Elena | pera lessa | gelato alla vaniglia | panna fresca | salsa di cioccolato | NE

**Zwei hausgemachte Gries-Zimt-Knödel | karamellisierte Apfelspalten** 10  
Canederli dolci di semolino e cannella | mele caramellate | DNE

**Palatschinken | frische Erdbeeren | weiße Schokoladensauce |** EDN 11  
Crêpe | fragole fresche | salsa al cioccolato bianco

**Hausgemachtes Eis: Schokolade | Vanille | Joghurt** Kugel 2,0  
Gelato fatto in casa: cioccolato | vaniglia | yogurt | NE Pallina 2,0

**Hausgemachtes Sorbet: Himbeere | Zitrone-Minze | Erdbeere** Kugel 2,0  
Sorbetto fatto in casa: lampone | limone-menta | fragola Pallina 2,0

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben Sie uns bitte bei der Bestellung Bescheid. Danke.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Grazie.  
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. Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet. In caso di necessità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

A: Erdnüsse|arachidi, B:Krebstiere|crostacei, C:Schalenfrüchte|frutta a guscio, D:Gluten|glutine, E:Milch|latte, F:Lupinen|lupini, G:Weichtiere|molluschi, H:Senf|Senape, I:Fische|pesce, J:Sellerie|sedano, K:Sesamsamen|sesamo, L:Schwefeldioxid,Sulphite|Anidride solforosa, M: Sojabohnen|soia, N:Eier|uova;