

<b>● KALTE VORSPEISEN   ANTIPASTI</b>	<b>€</b>
<b>Gebackene Spargel   Blattsalat   Schinkenrolle gefüllt mit hausgemachter Boznersauce</b>	<b>18</b>
Asparagi impanati e fritti   Insalata   rotolo di prosciutto con salsa bolzanina   EDN	
<b>Lauwarme Scheiben von der Kalbszunge   Vinaigrette von grünem Spargel</b>	<b>17</b>
Fette di lingua di vitello tiepide   vinaigrette di asparagi verdi	
<b>Vitello tonnato (dünn geschnittene Scheiben vom heimischen Kalbfleisch mit Thunfischsauce)</b>	<b>18</b>
Vitello tonnato   NLI	
<b>Praline vom marinierten Ziegenfrischkäse   Kartoffelrösti   Blattsalate</b>	<b>16</b>
Formaggio di capra marinato   rösti di patate   insalata   E	
<b>● WARME VORSPEISEN   PRIMI</b>	
<b>Hausgemachte Bärlauch-Bandnudeln mit Spargelragout</b>	<b>17</b>
Tagliatelle all'aglio orsino fatti in casa al ragù di asparagi   EDN	
<b>Hausgemachte Teigtaschen mit Lammfleisch gefüllt   Thymianbutter</b>	<b>17</b>
Ravioli fatti in casa farciti di agnello   burro al timo   DNE	
<b>Zwei hausgemachte Käsenocken   Krautsalat</b>	<b>15</b>
Due canederli di formaggio fatti in casa   insalata di cappuccio   DNE	
<b>Gebackene Zucchiniblüte gefüllt mit Kräutertopfen auf Tomatenschnitzel</b>	<b>16</b>
Fiori di zuccina al forno ripieni di ricotta alle erbe su scaloppa di pomodoro   DNE	
<b>Hausgemachte Lasagnette mit Gemüse und Kräutern</b>	<b>16</b>
Lasagnette fatti in casa con verdure e erbe   DNE	
<b>● HAUPTSPEISEN   SECONDI</b>	
<b>Gulasch vom Sarner Lamm   Eierspätzle   Gemüse</b>	<b>26</b>
Spezzatino di agnello della valle Sarentino   spätzle all'uovo   verdura   EDN	
<b>Rosa gebratenes Filet vom Schwein   Grüner Pfeffer-Rahm-Sauce   Röster</b>	<b>26</b>
Filetto di maiale   salsa di pepe verde e panna   patate saltate   E	
<b>Frischer weißer Spargel   hausgemachte Bozner Sauce   Kartoffeln   Bauernschinken</b>	<b>26</b>
Asparagi bianchi   salsa bolzanina fatta in casa   patate lesse   prosciutto   NLE	
<b>Gebratenes Filet vom Psairer Saibling   Petersilienkartoffeln   grüner Spargel</b>	<b>26</b>
Filetto di salmerino della valle Passiria   patate al prezzemolo   asparagi verdi   IE	
<b>Cordon bleu vom Kalb   Kartoffel-Senf-Salat   Blattsalate</b>	<b>26</b>
Cordon bleu di vitello locale   insalata di patate alla senape   insalata di lattuga   ENDH	
<b>● DESSERTS   DOLCI</b>	
<b>Palatschinken mit weißer Schokolade   Erdbeeren   Vanilleeis</b>	<b>11</b>
Crêpe con cioccolato bianco   fragole   gelato alla vaniglia   DNE	
<b>Zwei Gries-Zimt-Knödel   karamellisierte Apfelspalten</b>	<b>10</b>
Canederli dolci di semolino e cannella   mele caramellate   DNE	
<b>Kleine Käseplatte mit Mostarda</b>	<b>15</b>
Piccolo piatto di formaggi con mostarda   EH	
<b>Hausgemachtes Eis: Schokolade   Vanille   Joghurt</b>	<b>Kugel 2,0</b>
Gelato fatto in casa: cioccolato   vaniglia   yogurt   NE	
<b>Hausgemachtes Sorbet: Himbeere   Zitrone-Minze   Erdbeere</b>	<b>Kugel 2,0</b>
Sorbetto fatto in casa: lampone   limone-menta   fragola	
<b>Auf 2 Teller aufgeteilt / diviso su due piatti +1,50€</b>	
<b>Plus Teller / Piu' ùn Piatto + 1,50€</b>	

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;