

| | |
|---|------------------|
| ● KALTE VORSPEISEN ANTIPASTI | € |
| Gebackene Spargel Blattsalat Schinkenrolle gefüllt mit hausgemachter Boznersauce | 18 |
| Asparagi impanati e fritti Insalata rotolo di prosciutto con salsa bolzanina <small>END</small> | |
| Lauwarmer Kalbskopf Vinaigrette vom heimischen Wurzelgemüse | 16 |
| Testina di vitello tiepida vinaigrette alle verdure di radice <small>J</small> | |
| Lauwarmer Rindfleischsalat mit grünem Spargel | 15 |
| Insalata di manzo tiepida con asparagi verdi | |
| Pochiertes Freilande Salat marinierter grüner Spargel | 18 |
| Uovo in camicia Insalata asparagi verdi marinati | |
| ● WARME VORSPEISEN PRIMI | |
| Hausgemachte Bandnudeln mit heimischen Ochsenragout Parmesan | 16 |
| Tagliatelle fatte in casa con ragù di bue locale parmigiano <small>DNE</small> | |
| Kartoffelteigtaschen mit Topfen-Spargelfüllung Bärlauch | 16 |
| Ravioli di patate ripieno di asparagi e ricotta aglio orsino <small>DNE</small> | |
| Zwei hausgemachte Lauchknödel gefüllt mit Stilsfer Käse G.U. Käsefonduta | 14 |
| Due canederli di porri e formaggio Stelvio DOP lattuga fonduta di formaggio <small>DNE</small> | |
| Zwei hausgemachte Reisorangen Tomatensauce | 15 |
| Due arancini fatti in casa salsa al pomodoro <small>EDN</small> | |
| Spargel-Kartoffeleintopf mit hausgemachten Basilikumravioli | 14 |
| Zuppa di asparagi e patate con ravioli ripieno di basilico <small>EDN</small> | |
| ● HAUPTSPEISEN SECONDI | |
| Ossobuco vom Kalb Safranreis Zitronen-Gremolata | 25 |
| Ossobuco di vitello riso allo zafferano Gremolata di limone | |
| Heimischer Lammeintopf mit Wurzelgemüse Kartoffeln | 24 |
| Stufato di agnello locale con verdure a radice | |
| Gemüse-Palatschinken mit Stilsferkäse überbacken | 17 |
| Crêpe di verdure gratinate con formaggio Stelvio <small>END</small> | |
| Stockfisch Gröstl mit Kartoffeln Blattsalat | 26 |
| „Gröstl“ rostita di stoccafisso e patate insalata lattuga <small>IE</small> | |
| Saltimbocca alla Romana heimisches Kalbfleisch Rohschinken Salbei Röstkartoffeln | 27 |
| Saltimbocca alla Romana vitello locale prosciutto crudo salvia patate saltate | |
| ● DESSERTS DOLCI | |
| Hausgemachtes Butterkeks-Halbgefrorenes karamellierter Apfel | 10 |
| Semifreddo di biscotti al burro con mele caramellate <small>END</small> | |
| Erdbeertiramisù Holunderblütengelee | 10 |
| Tiramisù alle fragole gelatina ai fiori di sambuco <small>EDN</small> | |
| Kleine Käseplatte mit Mostarda | 15 |
| Piccolo piatto di formaggi con mostarda <small>EH</small> | |
| Hausgemachtes Eis: Schokolade Vanille Joghurt | Kugel 2,0 |
| Gelato fatto in casa: cioccolato vaniglia yogurt <small>NE</small> | |
| Hausgemachtes Sorbet: Himbeere Zitrone-Minze Erdbeere | Kugel 2,0 |
| Sorbetto fatto in casa: lampone limone-menta fragola | |
| Auf 2 Teller aufgeteilt / diviso su due piatti +1,50€ | |
| Plus Teller / Piu' un Piatto + 1,50€ | |

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;