

● KALTE VORSPEISEN ANTIPASTI	€
Salat von der Honig- und Wassermelone, frische Tomaten Burrata	16
Insalata di melone, anguria e pomodoro fresco burrata E	
Saures Rindfleisch lauwarm serviert Zwiebelringe Kräuter-Vinaigrette	15
Manzo all'agro cipolla vinaigrette alle erbe	
Vitello tonnato (dünn geschnittene Scheiben vom heimischen Kalbfleisch mit Thunfischsauce)	16
Vitello tonnato NLI	
Grob gehacktes vom Sarer Ochs 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 Bandnudeln nach Wahl <i>Amatriciana</i> oder heimisches Wildragout	13
Tagliatelle fatte in casa a scelta: ragù di selvaggina o amatriciana	
Hausgemachte Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Topfen	15
„ Schlutzkrapfen “fatto in casa farcito con spinaci e ricotta DNE	
Gebackene Zucchini-Blüte gefüllt mit Kräutertopfen auf Tomatenschnitzel	12
Fiori di zuccina al forno ripieni di ricotta alle erbe su scaloppa di pomodoro DNE	
Zwei hausgemachte Kräuterknödel Käsefonduta	13
Due canederli alle erbe fatti in casa fonduta di formaggio DNE	
Tomatencremesuppe mit hausgemachten Topfenravioli	14
Crema di pomodoro con ravioli ripieni di ricotta EDN	
● HAUPTSPEISEN SECONDI	
Kalbsleber venezianisch gedünsteter Bio Reis	24
Fegato di vitello alla veneziana riso bio E	
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 J	
Hausgemachte Auberginen-Lasagne mit Mozzarella	14
Lasagne di melanzane fatte in casa con mozzarella NED	
Filet vom Psairer Saibling grüne Bohnen Kräuterkartoffeln	25
Filetto di salmerino della valle passiria fagioli verdi patate alle erbe	
● DESSERTS DOLCI	
Hausgemachter Milchreis mit frischen Kirschen	10
Riso al latte dolce con ciliegie fresche E	
Zwei hausgemachte Gries-Zimt-Knödel karamellisierte Apfelspalten	10
Canederli dolci di semolino e cannella mele caramellate DNE	
Hausgemachter Palatschinken mit Gewürzaprikosen hausgemachtes Joghurteis	11
Crêpe fatto in casa albicocche alle spezie gelato allo yogurt fatto in casa DNE	
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;