# Der Chef empfiehlt
## Lo Chef consiglia

**Rindertagliata auf Rucola mit Grana Padano Späne und Kartoffelspalten**
Tagliata di manzo su letto di rucola con scaglie di grana padano e patate wedges
Beef tagliata on a bed of arugula with grana padano cheese and potato wedges
€ 26,70

**Hausgemachte Buchweizenspätzle mit frischen Pfifferlingen**
Spätzle di grano saraceno fatti in casa con finferli freschi
Homemade buckwheat spaetzle with fresh chanterelle mushrooms
€15,50

**Vitello tonnato**
Thinly sliced veal with a creamy tuna and caper sauce
€ 16,50

**Schüttelbrot-Tagliolini mit frischen Pfifferlingen**
Tagliolini allo “Schüttelbrot” con finferli freschi
“Schüttelbrot” tagliolini with fresh chanterelle mushrooms
€16,90

**Lachsforellenfilet mit gemischtem Gemüse**
Filetto di trota salmonata con verdure miste
Salmon trout fillet with mixed vegetables
€ 21,50

**Honigmelone mit Parmaschinken, fein garniert**
Melone con prosciutto crudo di Parma, finemente guarnito
Honeydew melon with Parma ham, delicately garnished
€ 14,50

**Jungschweinfilet mit frischen Pfifferlingen, dazu Reis und Gemüse**
Filetto di maialino con finferli freschi, accompagnato da riso e verdure
Pork tenderloin with fresh chanterelle mushrooms, served with rice and vegetables
€23,90

**Eieromelett mit frischen Pfifferlingen**
Omelette con finferli freschi
Omelette with fresh chanterelle mushrooms
€13,50

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet / All'occorenza vengono utilizzati prodotti surgelati / If necessary can be used also fozen products

# Kalte Vorspeisen und Suppen

## Antipasti e Zuppe

**Gemischter Aufschnitt** € 13,90
Affettato misto
Meat and cheese platter

**Caprese** € 12,00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Origano
Pomodori, mozzarella, basilico, olio d'oliva e origano
Tomatos, mozzarella, basil, olive oil and origano

**2 Knödel in der Suppe** € 9,00
2 canederli in brodo
2 tyrolean dumplings in the soup

**Frittatensuppe** € 8,50
Fritattine in brodo
Consommè Cèlestine

**Nudelsuppe mit Rindfleisch** € 10,50
Pastina in brodo con manzo lesso
Noodle soup with beef meat

# Vorspeisen
## Primi Piatti

**Omelette mit Preiselbeer- oder Marillenmarmelade** — € 10,50
Omelette con marmellata di mirtilli rossi o di albicocca
Pancake with cranberry or apricot jam

**Eier-Omelette mit Schinken oder Käse oder Champignons** — € 10,50
Omelette di uova con prosciutto o formaggio o champignon
Eggs omelette with ham or cheese or mushrooms

**Spaghetti Carbonara** — € 9,90 - € 10,90
Spaghetti alla carbonara (con Speck e Panna)

**Hausgemachte Spinatspätzle mit Schinken-Rahmsauce** — € 10,90 - € 11,90
Gnocchetti di spinaci fatti in casa con prosciutto e panna
Homemade spinach “spätzle” with ham and cream

**Nudeln mit Tomatensauce oder Ragú/Bolognese** — € 9,50 - € 10,50
Pasta con sugo al pomodoro oppure Ragú
Pasta with tomato sauce or Ragú

**Hirtenmaccheroni** — € 10,50 - € 11,50
Maccheroni alla pastora
Maccheroni with meat sauce, maschrooms and peas

# Hauptspeisen
## Secondi Piatti

**Entrecôte vom irischen Rind (280 gr.) mit Kräuterbutter und Grillgemüse** € 36,00
Entrecôte di manzo irlandese (280 gr.) con burro alle erbe e verdure grigliate
Entrecôte od Irish beef (280 gr.) with herbs butter and grilled vegetables

**Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeermarmelade** € 19,50
Bistecca di vitello alla milanese con marmellata di mirtilli rossi
Wiener schnitzel of veal with cranberry jam

**Entrecôte (220 gr.) mit Kräuterbutter und Grillgemüse** € 26,00
Entrecôte (220 gr.) con burro alle erbe e verdure grigliate
Entrecôte (220 gr.) with herbs butter and grilled vegetables

**Rindstafelspitz mit hausgemachter Salsa Verde und Röstkartoffeln** € 19,50
Manzo lesso con salsa verde fatta in casa e patate arrostite
Boiled beef with homemade green sauce and roasted potatoes

**Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites** € 21,50
Bistecca di maiale alla milanese con patate fritte
Wiener schnitzel of pork with french fries

**Kalbsleber venezianisch mit Reis** € 23,50
Fegato di vitello alla veneziana con riso
Venetian style veal liver with rice

**Rindsgulasch mit 2 Knödel** € 20,50
Gulasch di manzo con 2 canederli
Beef goulash with 2 dumplings

**Truthahnschnitzel vom Grill** € 15,50
Fesa di tacchino ai ferri
Grilled turkey escalope

# Hauptspeisen
## Secondi Piatti

**Kalbsschnitzel vom Grill** € 18,00
Paillard di vitello
Veal escalopes from the grill

**2 Spiegeleier mit gebratenen Speck und Röstkartoffeln** € 13,00
2 uova al tegamino con Speck e patate arrostite
2 fried eggs with Speck and roasted potatoes

**2 Spiegeleier mit Röstkartoffeln** € 12,00
2 uova al tegamino con patate arrostite
2 fried eggs with roasted potatoes

**Zwiebelrostbraten** € 18,00
Bistecca di manzo con cipolle
Roast beef with onions

**Salatteller/Insalatona** € 10,50

| | |
|---|---|
| + Mozzarella | € 4,50 |
| + Thunfisch/Tonno | € 3,50 |
| + Ei/Uovo | € 2,50 |

**Salatteller mit Truthanstreifen** € 21,50
Insalatona con strisce di tacchino
Salad plate with turkey strips

**Gemüseteller mit Ei** € 12,50
Piatto di verdura con uovo
Assorted vegetables with egg

## Beilagen / Contorni

**Pommes Frittes / Kroketten**
**Röstkartoffel / Reis**
Patate Fritte / Crocchette
Patate arrostite / Riso

€ 5,50

**Salat vom Buffet**
Insalata dal buffet

**Kartoffelsalat**
Insalata di patate

€ 6,90

# Dessert
## Dolce

**Kaiserschmarren** € 10,50
mit hausgemachter Preiselbeermarmelade
con marmellata di mirtilli rossi fatta in casa

**Hausgemachter Apfelstrudel** € 6,50
Strudel di mele fatto in casa
Homemade apple strudel

**Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce** € 7,50
Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia
Homemade apple strudel with vanilla sauce

**Hausgemachte Crème brûlée** € 7,00
Crème brûlée fatto in casa
Homemade Crème brûlée

**Hausgemachter Tiramisú** € 8,50
Tiramisú fatto in casa
Homemade Tiramisú

**Affogato - Vanilleeis mit Kaffee** € 3,60
Affogato - Gelato alla vaniglia con caffè
Vanilla ice-cream with coffee

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren** € 6,50
Gelato di vaniglia con lamponi caldi
Vanilla ice-cream with hot raspberries

**Obstsalat / Pudding / 2 Kugel Eis** € 4,00
Macedonia / Budino / 2 Palline di gelato
Fruit salat / Pudding / 2 scoops of ice-cream

## Warme Getränke - Bevande calde - Warm drinks

| | |
|---|---|
| Espresso - Espresso Macchiato | € 1,70 |
| Cappuccino | € 2,80 |
| Latte Macchiato | € 3,00 |
| Tee - Té -tea | € 3,00 |
| Tee mit Rum - té con rum - tea with rum | € 4,00 |
| Punch | € 4,00 |
| Espresso orzo - Espresso Decaffeinato | € 1,90 |
| Gingseng | € 2,20 |

## Aperitiv - Aperitivi - Aperitifs

| | |
|---|---|
| Gingerino | € 4,50 |
| Bitter San Pellegrino - Campari Soda | € 4,50 |
| Veneziano - Hugo | € 5,00 |

## Soft Drinks

| | 0,2 L | 0,4 L |
|---|---|---|
| Coca Cola - Aranciata - Limonade - Spezi - Spuma | € 2,80 | € 5,20 |
| Südtrioler Apfelsaft - succo di mela - apple juice | € 3,20 | € 5,70 |
| Fruchtsaft - succo di frutta - fruite juice | € 3,20 | € 5,70 |

| | 0,5 L | 1 L |
|---|---|---|
| Mineralwasser - acqua minerale | € 2,60 | € 4,90 |
| Krug Wasser - Caraffa d'acqua | € 0,50 | € 0,90 |

## Bier - Birra - Beer

| **Ustersbacher** | 0,2 L | 0,4 L |
|---|---|---|
| Bier vom Faß - birra alla spina - draft beer | € 2,80 | € 5,40 |
| Radler - lemonade and beer | € 2,80 | € 5,40 |
| Hefe Weissbier - Weizen - wheat beer 0,5l | € 5,90 | |

**Alkoholfrei - analcolica - alcohol free**

| | |
|---|---|
| Forst 0,0%vol 0,33l | € 4,10 |
| Weihenstephaner Hefeweissbier 0,5%vol 0,33l | € 4,30 |

**Flaschenbier - birra in bottiglia - bottle of beer**

| | |
|---|---|
| Forst Kronen Speciale 0,33l | € 4,10 |
| Forst Felsenkeller 0,33l | € 4,10 |

## Liköre - Schnäpse - Liquori

| | |
|---|---|
| Cynar - Montenegro - Fernet | € 4,00 |
| Jägermeister - Ramazotti - Baileys | € 4,00 |
| Gin - Vecchia Romagna - Stock 84 | € 4,00 |
| Sambuca - Williams - Obstler - Prugna - Grappa | € 4,00 |
| Ballantines - Glen Grant - J&B - Chivas | € 8,20 |
| Grand Marnier - Martell - Hennessy - Courvoisier | € 8,20 |

# Weisswein
# Vino biancho

## REGIONAL SÜDTIROL/ ALTO ADIGE

### Kellerei Bozen
### Cantina di Bolzano

| | | |
|---|---|---|
| Gewürztraminer | € 4,70 | € 28,00 |
| Kerner | € 4,70 | € 28,00 |
| Weißburgunder | € 4,00 | € 24,00 |
| Chardonnay | € 4,50 | € 26,00 |
| Pinot Grigio | € 4,50 | € 26,00 |
| Sauvignon | € 4,50 | € 26,00 |
| Eisacktaler Müller Thurgau | € 4,50 | € 26,00 |
| Goldmuskateller | € 4,50 | € 26,00 |
| Sauvignon “Mock” | | € 30,00 |

### Kellerei Muri-Gries
### Cantina Muri-Gries

| | | |
|---|---|---|
| Terlaner Weissburgunder | | € 26,00 |
| Silvaner | | € 24,00 |

## ITALIEN / ITALIA

### Kellerei Pilandro
### Cantina di Pilandro

| | | |
|---|---|---|
| Lugana | € 4,00 | € 24,00 |

### Schaumwein - Spumanti

| | | |
|---|---|---|
| Prosecco | € 4,50 | € 26,00 |
| Moet Chandon Champagne | | € 85,00 |

Alle Weine haben das Allergene CONTAINS SULPHITES .
Tutti i vini contengono l'allergene contrassegnato con la lettera CONTAINS SULPHITES .

# Rotwein
# Vino rosso

## REGIONAL SÜDTIROL / ALTO ADIGE

### Kellerei Bozen
### Cantina di Bolzano

| | | |
|---|---|---|
| St. Magdalener | € 4,00 | € 24,00 |
| Lagrein Dunkel | € 4,50 | € 26,00 |
| Lagrein Rosé Pischl | € 4,50 | € 26,00 |
| Blauburgunder | € 4,70 | € 28,00 |
| Merlot | € 4,50 | € 26,00 |
| Cabernet | € 4,50 | € 26,00 |
| St. Magdalener “Huck am Bach” | | € 26,00 |
| Lagrein aus Gries “Collection” | | € 45,00 |
| Grieser Lagrein Riserva “Prestige Line” | | € 55,00 |
| Lagrein Riserva “Taber” | | € 70,00 |
| Magdalener Moar Magnum 1.5 L | | € 56,00 |

### Kellerei Muri-Gries
### Cantina Muri-Gries

| | |
|---|---|
| Blauburgunder | € 29,00 |
| Lagrein Riserva | € 46,00 |

## ITALIEN / ITALIA

### Kellerei / Cantina Leonardo da vinci

| | |
|---|---|
| Brunello di montalcino | € 48,00 |

### Kellerei / Cantina Mezzocorona

| | |
|---|---|
| Teroldego Rotaliano | € 22,00 |

### Kellerei / Cantina Gianni Ramello

| | |
|---|---|
| Barolo Monvigliero | € 36,00 |
| Langhe Nebbiolo | € 26,00 |

Alle Weine haben das Allergene CONTAINS SULPHITES .
Tutti i vini contengono l'allergene
contrassegnato con la lettera CONTAINS SULPHITES .

# Allergenen Informationen
# Informazioni sugli allergeni

: Glutenhaltiges Getreide/Cereali contenenti glutine

: Krebstiere/Crostacei

: Eier/Uova

: Fisch/Pesce

: Erdnüsse/Arachidi

: Soja

: Milch/Laktose/Latte/Lattosio

: Schalenfrüchte (Nüsse)/Frutta a guscio (noci)

: Sellerie/Sedano

: Senf/Senape

: Sesamsamen/Semi di sesamo

: Schwefeldioxid/Sulfite/Anidride solforosa/Solfiti

: Lupinen/Lupini

: Weichtiere/Molluschi

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden.
Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht EU Länder verwendet
Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali.
In caso di necessità, vengono utilizzati ingredienti provenienti da paesi dell'UE e non UE.
Se necessario, vengono utilizzati prodotti surgelati.