

## Kalte Vorspeisen – Antipasti

Bauchspeck/ fein geschnitten/ Brot (1,2)  
*Speck/ tagliato finamente/ pane (1,2)*  
8 €            als Hauptspeise: 12 €

Rindfleischsalat/ Salatbeet/ garniert/ Brot (1)  
*Insalata fettine di manzo/ Pane (1)*  
10 €            als Hauptspeise: 14 €

Bufala-Mozzarella/ Tomaten/ Basilikumpesto (2)  
*Mozzarella bufala/ pomodori/ basilicopesto (2)*  
7 €            als Hauptspeise: 11 €

Rindscarpaccio/ Parmesanspäne/ Rucola/ getoastetem Brot (8,1)  
*Carpaccio di manzo/ parmigiano/ rucola/ pane (8,1)*  
12 €            als Hauptspeise: 16 €

Saurer Kalbskopf (Sulze)/ Zwiebel/ Vinaigrette / Brot (1)  
*Testina di vitello/ cipolla/ vinaigrette/ pane (1)*  
10 €            als Hauptspeise: 14 €

Zweierlei Bruschetta/ Tomaten/ Pikant Gemüse (1,8)  
*Due bruschette/ pomodoro/ verdure mediterranee (1,8)*  
10 €



## **Suppen – Minestre**

Kräuterfrittatensuppe (1,2,6)  
*Minestra con tagliolini di crespelle alle erbe* (1,2,6)  
7 €

2 Leber- oder 2 Speckknödel in der Suppe (1,2,6,8)  
*Brodo di manzo con canederli tirolese allo speck o fegato* (1,2,6,8)  
8 €

Kartoffelsuppe/ Jungzwiebel/ Schnittlauch (7,8,2)  
*Crema di patate/ cipolla/ erba cipollina* (7,8,2)  
8 €

## **Salat- Insalata**

Krautsalat/ Speck/ Kümmel/ mariniert (1)  
*Insalata crauti/ speck/ cumino* (1)  
6 €

Gemischter bunter Salatteller  
*Insalata mista/ balsamico*  
7 €

Blattsalat  
*Insalata verde*  
6 €

Rucolasalat/ Parmesanspäne  
*Insalata rucola/ parmigiano*  
6 €



## Warme Vorspeisen – Primi piatti caldi

Hausgemachte südtiroler Schlutzkrapfen/ Spinat/ braune Butter/  
Parmesan (1,2,6)

Ravioli ripieni di spinaci/ burro fuso/ parmigiano (1,2,6)  
9 € als Hauptspeise: 13 €

Spinat – und Käseknödel/ braune Butter und Parmesan/ Blattsalat/  
(1,2,6,8)

*Canederli spinaci e formaggio/ burro e parmigiano/ insalata  
verde (1,2,6,8)*  
12 €

Hirtenmaccheroni nach Art des Hauses/ Sahne/ Hacksoße/  
Champignon/ Speckstreifen (1,2,8)

Maccheroni al pastore/ panna/ ragù/ champignon/ speck (1,2,8)  
8 € als Hauptspeise: 12 €

Spaghetti aglio-olio/ Garnelen (leicht pikant) (4,8,1)

*Spaghetti integrale aglio-olio/ gamberi/ (pikante) (4,8,1)*  
11 € als Hauptspeise: 15 €



## Hauptspeisen – *Piatti secondi*

Bunter Salatteller/ Truthahnstreifen oder Grillkäse  
Insalata mista/ tacchino o formaggio alla griglia  
14 €

Wienerschnitzel vom Kalb/ Röstkartoffel/ Preiselbeer (2,6,1)  
*Bistecca alla milanese / patate arrostate/ marmellata di mirtilli rossi*  
(2,6,1)  
19 €

Zwiebelrostbraten/ Entrecote/ Zwiebel/ Reis/ Gemüse (2)  
*Entrecôte/ cipolla/ riso/ verdura* (2)  
24 €

*Tagliata vom Rind/ Rucola/ Grillgemüse/ Parmesan/*  
*Kartoffelspalten* (8)  
*Tagliata/ rucola/ verdura alla griglia/ parmigiano/ patate* (8)  
23 €

Kotelett vom Schwein/ Röster/ Salbeibutter (2,8)  
*Cotoletta maiale/ patate arrostate/ burro di salvia* (8,2)  
16 €



Kinder erfrischen das Leben und erfreuen das Herz.  
Friedrich Ernst Daniel Schleiermacher

## Kindergerichte

Nudel Tomaten oder Ragú  
*Pasta pomodoro o ragú*  
8 €

Truthahnschnitzel natur/ Röskartoffel  
*Bistecca di tacchino/ patate arrostate*  
10 €

Wienerschnitzel/ Pommes  
*Bistecca alla milanese/ pommes*  
10 €

Würstel mit Pommes  
*Würstel con pommes*  
8 €



## Nachspeisen - Dessert

Kaiserschmarren/ Preiselbeermarmelade (1,2,6)  
*Kaiserschmarren/ marmellata di mirtilli rossi* (1,2,6)  
11 €

Hausgemachte Krapfen (3 Stück) mit Kastanien– Mohnfülle  
*Krapfen ripieni di castagne e papavero fatte in casa*  
5 €

Affogato (Kugel Vanilleeis mit Espresso) (2,6)  
3,5 €

Duo Waldfrüchte – und Nüsse Halbgefrorenes/ garniert (2, 3)  
*Semicongelati frutti di bosco e noci* (2,3)  
8 €

Hausgemachter Apfelstrudel/ Vanilleeis **oder** Sahne (1,2,6,3)  
*Strudel di mela/ gelato di vaniglia o panna* (1,2,6,3)  
5 €

Hausgemachter Tiramisù (1,2,6)  
*Tiramisù* (1,2,6)  
6 €

### Legende:

- 1 Gluten/ *Glutine*
- 2 Laktose/ *Lattosio*
- 3 Nüsse/Samen/ *Noci e seme*
- 4 Krustentiere/ *Crostacei*
- 5 Sellerie/ *Sedano*
- 6 Eier/ *Uova*
- 7 Wein/Alkohol/ *Alcool*
- 8 Knoblauch/ *Aglio*



## Digestifs 2 cl

Braulio	3,5 €
Ramazotti	3,5 €
Fernet Branca	3,5 €
Fernet Menta	3,5 €
Cynar	3,5 €
Montenegro	3,5 €
Averna	3,5 €

## Edelbrände

Grappa Gewürztraminer Riserva – Roner 2cl	8 €
Grappa Lagrein Riserva – Roner 2cl	8 €
Grappa Weisburgunder/Sauvignon – Wezl 2 cl	4 €
Grappa Morgenduft – Unterthuner 2 cl	6 €
Grappa Monprá – Berta 2 cl	4,5 €
Grappa Casalotto 1986 – Berta 2 cl	8,5 €
Grappa di Brunello – Loacker 2 cl	6 €
Waldler Noblesse – Unterthuner 2 cl	4 €
Vinschger Marillenbrand – Stocker 2 cl	5,5 €

## Hausbrand

Anis	3,5 €
------	-------

## Liköre

Haselnusslikör – Villa Laviosa 2 cl	3,5 €
Limoncello 2 cl	3 €
Eierlikör 2 cl	3 €
Bailey´s Irish Cream 4 cl	4,5 €
Amaretto 4 cl	4,5 €



## Whiskys

Ballantines Whisky 4 cl	6 €
Dalmore Whisky – 12 years 4 cl	8 €
Glen Grant – 5 years Scotch Whisky 4 cl	7 €
Bushmills – Irish Whiskey 4 cl	6 €
Jacke Daniels Whiskey 4 cl	6 €
Ardberg Islay Scotch Whisky 4 cl	8 €

## Cognac

Martell – Jean Martell – France 4 cl	8 €
--------------------------------------	-----

## Brandy

Vecchia Romagna 4 cl	6 €
----------------------	-----

## Rum

Hämpden – Jamacia Rum 4 cl	6 €
Ron Zacapá 23 Guatemala 4 cl	11 €
Diplomatico Reserva Exclusiva 4 cl	12 €
R74 Südtiroler Rum Roner 4 cl	12 €

## **Südtiroler Gin mit Tonic Water**

Z44 – Roner Tramin	10 €
Edelschwarz - Schenna	11 €
Dol Gin Dolomites – Kastelruth	11 €

## Gin mit Tonic Water

Hepple	8 €
Bombay Sapphire	12 €
Hendricks Gin	10 €

