

### MITTAGSKARTE

Grüne Spargel-Kokossuppe mit Carpaccio Crostini	G/A	6,80
Rindsbouillon mit südtiroler Speckknödel und Gemüse	A/G/C/L	5,40
Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit Speck-Popcorn	G	5,80

### VORSPEISEN

Kleine Grammelknödel auf Buttermichkraut	G/A/C/L	9,80
Beef Tatar vom Fassona Rind auf Wildkräutersalat	A/G/C/M	15,80
Vitello Tonnato „Sous Vide“ mit Salzkapern und Thunfischcreme	G/D	13,20
Südtiroler Brotzeit mit Schüttelbrot und Chutney	A/G/C	16,80

### HAUPTSPEISEN

Gebackenes Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat/Preiselbeeren	A/G/C/M	21,60
Ausgelöstes Backhendl in Buttermilch mariniert mit Erdäpfel Vogerlsalat	G/A/C/M/L	16,20
Hausgemachte Ravioli mit Kalbs-Bolognese und Parmesan	A/G/C/L/M	14,80
Überbackene Schinkenfleckerl „Alt Wien“ mit Marchfelder Spargel	A/G/C	13,60
Frische Pasta mit Marchfelder Spargel und Bärlauch	A/G/C	14,80
Klassisches Südtiroler Knödel Tris/Spinat/Rohren-Steinpilzknödel	G/A/C	15,60
Südtiroler Schlutzer mit brauner Butter, Bergkäse und Schnittlauch	A/G/C	12,80

### DESSERT

Affogato	G	5,80
Schokoladen-Souffle mit hausgemachtem Eis	G/H/A/C	11,20
Schokoladen Mousse	G/A/C/H	8,80
Südtiroler Apfelstrudel	A/G/C/H	6,20

## **ABENDKARTE**

Rindsbouillon mit südtiroler Speckknödel und Gemüse	A/G/C/L	5,40
Grüne Spargel-Kokossuppe mit Carpaccio Crostini	A/G	6,80
Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit Speck Popcorn	G	5,80
Klare Paradeiser Essenz mit Basilikum-Nockerl	A/G/C	6,20

## **VORSPEISEN**

Hausgebeizter Graved Lachs /Rote Rübe/Gewürz Couscous und Gurkenschäum		13,20
Beef Tatar vom Fassona Rind mit Wildkräutersalat/Wachtelei	A/G/C/M	15,80
Carpaccio vom Fassona Beef mit Senf-Sorbet /Parmesan/Rucola	G/M	13,40
Südtiroler Mohnknödel mit grünem Spargel/Speck Dressing	A/G/C	9,80
Frühlingsalat „Purpur Spargel“ mit Erdbeeren auf Linsendressing		13,60
Vitello Tonnato „Sous Vide“ mit Salzkapern in Thunfischcreme	G/D	14,20
Südtiroler Brotzeit mit Schüttelbrot		16,80

## **HAUPTSPEISEN**

Gefüllte Roulade vom Hirschkalb auf Rotweinreduktion mit Erdäpfel-Spargel Gratin		22,40
Gegrilltes Lammfilet mit Erdäpfel-Bärlauchpürree und Cranberry-Couscous	A/G/C/M	28,80
Gebackenes Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat/Preiselbeeren	A/G/C/M	22,60
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat	G/A/C/M/L	16,20
Lady Steak 200g mit gefülltem Ofenerdäpfel mit Spargel und Bozner Sauce	G	26,00
Spargel Cordon Bleu vom Terlaner Spargel mit Boznersauce und Erdäpfeln	A/G/C	18,60
Beef Burger mit Pastrami/gegrilltem Spargel/Trüffel-Pommes	A/G/C	19,80
Ricotta Bärlauch Ravioli in Paradeiseressenz mit Burrata und Trüffel	A/G/C/O	18,80
Frühlings Morchel-Rhabarber Risotto/Parmesan	G	13,60

## **FISCH**

Knurrhahn im Backpapier mit Muscheln und Meeresfrüchten	D/G/A	26,00
Gegrilltes BIO Fischfilet nach Tagesangebot auf Risotto vom Salbei	D/G	24,80
Im Ganzen gegrillter Meeresfisch		

## **SÜDTIROLER KLASSIKER**

SÜDTIROLER Knödel Tris mit brauner Butter und Bergkäse	A/G/C/L	15,60
SÜDTIROLER Schlutzer mit brauner Butter und Bergkäse und Schnittlauch	A/G/C	12,80

## **DESSERT**

Topfenknödel Butterbrösel auf hausgemachtem BIO Rhabarber-Röster	A/G/C/O	12,80
Tonkabohne im Himbeermantel	G	11,80
Knusprige Schokoladen-Tart mit Waldmeister-Sorbet	G/H/A/C	8,20
Frozen Mojito		7,60
Schokoladen-Souffle mit Biskotte von der Tonkabohne im weißem Schokoladenmantel	A/G/C/H	12,40
Affogatto	G	5,80
Südtiroler Affinierter Käse vom Degust mit Oliven/Nüsse/Trauben	G/H	15,80

Alle Speisen und Getränke inklusive aller Abgaben und Steuern