

MITTAGSKARTE

Rindsuppe mit Leberknödel oder Speckknödel und Gemüse	A/G/CL	5,20
Erdäpfel-Speck Cappuccino	G	5,80
Apfel-Kürbissuppe	G	5,80

VORSPEISEN

Kleine Eiernockerl mit Mangalitza-Grammeln	G/A/C	6,20
Kleine südtiroler Speckknödeln auf Ananas-Thymiankraut	A/G/C	7,80
Südtiroler Marende mit Schüttelbrot und Chutney	A/G/C	14,80
Fassona Beef Carpaccio/Wildkräutersalat/Parmesan	G/M	13,20

HAUPTSPEISEN

Gebackenes Schnitzel vom Kleeschwein mit Erdäpfeln und Preiselbeeren	A/G/C	15,80
Gekochter Kalbstafelspitz klassische Beilagen und Erdäpfelrösti	G	18,20
Saltim Bocca/Maishendelbrust mit Ananas-Salbei auf klassierten Wintergemüse		17,80
Weißer Pizza mit Prosciutto/Wildkräutersalat und Trüffelkäse-Schafkäse	A/G/C	15,80
Südtiroler Knödeltris mit Wildkräutersalat	A/G/C	15,80
Spätzlepfanne mit Speck/Käse/Champignon	A/G/C	12,40
Ofenfrische Lasagne überbacken	A/G/C	12,80
Kastanien Tagliatelle mit Zucchini und gegrillten Lachs	A/G/C/D	13,20
Spaghetti Carbonara	G/A/C	12,80

DESSERT

Südtiroler Apfelstrudel mit Vanilleschaum	G/A/C	5,20
Tiramisu Pralinen mit hausgemachtem Sorbet	G/H	7,80
Dunkles Mousse von der Valrhona Schokolade	G/H	6,80

ABENDKARTE

Rindsbouillon mit Leberknödel und Gemüse	A/G/C/L	5,20
Rindsbouillon mit südtiroler Speckknödel und Gemüse	A/G/C/L	4,80
Apfel-Kürbiscremesuppe	G	5,60
Erdäpfel-Speck Cappuccino	G	5,80

VORSPEISEN

Brioche Knödel mit gebratener Gänseleber/Portwein und schwarzem Trüffel	G/A/C/O	12,40
Tatar vom Fasona Beef mit Wachtelei und Wildkräutersalat	G/A/C/M	15,80
Marende mit Schüttelbrot und Chutney	A/G/C	14,80
Fasona Carpaccio mit Parmesan und Wildkräutersalat	G/M	13,20
Kleine Grammelknödel auf Ananaskraut	A/G/C/H	7,80
Risotto mit schwarzem Trüffel		9,80

HAUPTSPEISEN

Ggrillter Gamsrücken an Berberitzen-Vogelbeerjus mit Briocheknödel/Apfelrotkraut		28,40
Weißer Pizza mit gegrillter Tagliata/Rucola/Trüffelkäse-Schafkäse	A/G/C	22,40
Südtiroler Schlutzer mit brauner Pinienkernbutter und Bergkäse	G/L/A	11,80
Knödel Tris mit brauner Butter und Wildkräutersalat	G/A/C	15,80
Gebackenes Schnitzel vom Kleeschwein mit Erdäpfel und Preiselbeeren	A/G/C	15,80
Kürbis Gnocchi mit Kräuterseitlingen und Hokkaidostreifen	A/G/C	14,40
Kalbsbutterschnitzel mit gelben Rüben-Erdäpfelpüree	A/G/C	18,40
Kümmelbraten „Sous vide“ mit Erdäpfelknödel und Buttermilchkraut	G	15,50
Stracotto Gericht in 2 Akten	A/G/C	24,60
Burger vom Charolaise Beef mit Chili vom Rind/Cheddarkäse/Pommes	G/A/C	19,80

Ragout Fine vom Kalb auf Blätterteig-Pastetchen/Wintergemüse	A/G/C	20,40
Goldbrassenfilet vom Grill auf weißem Tomaten-Risotto und Babyspinat	G/D	22,40

DESSERT

Flüssiges Schokoladen Souffle auf Quitten Carpaccio/Pinacolada Eis	G/H/A/C	8,20
Topfen-Mohn Knödeln mit Marillenröster auf Rotwein Sorbet	G/H	8,80
Hausgemachter Apfel-Strudel mit Vanilleschaum	A/G/C	5,20
Sekt Pralinen mit Kaki Ragout	G/H	8,80
Tonkabohne und gefüllten dunklen Schokoladen-Cannoli/Heidelbeer-Sorbet	G/A/C/H	9,20
Zweierlei Mousse von der Valhrona Schokolade	G/H	7,80
Mini Topfen Stollen mit hausgemachtem Eis	G/A/C/H	6,80
Dreierlei von der Manderine	A/C/G/H	8,60
Südtiroler Käse Spezialitäten vom Degust /Südtirol mit Oliven/Nüsse/Trauben	G/H	15,80

Alle Speisen und Getränke inklusive aller Abgaben und Steuern