

MITTAGSKARTE

Spargelcremesuppe vom Terlaner Spargel	G	7,80
Pastinakencremesuppe mit Wildlachs Tatar	G	8,80
Rindsbouillon mit südtiroler Speckknödel/Gemüse	A/G/C/L	6,80

VORSPEISEN

Carpaccio vom Fassona Beef mit Sommer-Trüffel	G	17,60
Beef Tatar vom Fassona Rind mit Wildkräutersalat/Wachtelei	A/G/C	16,80
Mojito vom grünem Spargel mit gegrillten Garnelen	D/R	12,40
Vitello Tonnato mit Nuricreme /Rucola /Kapernbeeren	G/D	14,80
Südtiroler Brotzeit mit Oliven/ Chutney und Nüssen		19,80

HAUPTSPEISEN

Gebackenes Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogelersalat/Preiselbeeren	A/G/C/M	28,80
Caesar Salad mit gegrillter Maishendlbrust „Sous Vide“	G/A	20,40
Bozner Schinkenfleckerl mit weißen und grünem Spargel		18,80
Gekochter Terlaner Solo Spargel mit Spargelschinken und Boznersauce	A/G/C/L	22,40
Südtiroler Spaghetti Carbonara	A/G/C	18,60
Bunter Quinoa Salat mit grünem Spargel und Erdbeeren	A/G/C	17,80
Südtiroler Schlutzer mit brauner Butter und Bergkäse	A/G/C	15,20
Südtiroler Knödel Tris/Spinat/Rohren-Steinpilzknödel	G/A/C	21,40
Affogato	G	5,80
Dunkles Schokoladen Souffle mit flüssigem Kern	G/H/A/C	12,80
Frozen Limoncello mit Zitronensorbet	G	7,80
Bananen Crispy Tiramisu mit Basamico-Erdbeeren	G	8,20

ABENDKARTE

Spargelcremesuppe vom Terlaner Spargel	G/A	7,80
Pastinakencremesuppe mit Wildlachs Tatar	G	8,80
Rindsuppe mit südtiroler Speckknödel/Gemüse	A/G/C/C/L	6,80

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Fassona Rind mit Wildkräutersalat/Wachtelei	A/G/C/M	16,80
Carpaccio vom Fassona Beef mit Sommer Trüffel		17,60
Rote Rüben Tatar mit geflammter Burrata	G	13,60
Vitello Tonnato mit Nuricreme/Rucola/Kapernbeeren	G/D	14,80
Mojito vom grünem Spargel mit gegrillten Garnelen	R/D	12,40
Bunter Quinoa Salat mit grünem Spargel und Erdbeeren		14,20
Südtiroler Mohnknödel auf Spargel-Speck Gröstl	A/G/C	14,80

HAUPTSPEISEN

Gebackenes Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat/Preiselbeeren	A/G/C/M/L	28,80
Spargel Cordon Bleu mit Bozner Sauce und Erdäpfeln	G/A/C	26,40
Gekochter Terlaner Solo Spargel mit Boznersauce und Erdäpfeln	A/G/C	22,40
Gegrillte Maishendlbrust mit Bärlauchfülle auf Fregola Sarda Risotto	A/G/C	27,80
Gefüllte Rindroulade mit Spargel und Pancetta/ Tagliatelle mit Frühlingsmorcheln		26,20
Crispy Hühner Limetten Burger mit Zitronenmayonnaise/Rucola/Parmesan/Chips	A/G/C	24,80
Frische Tagliatelle mit Frühlings-Morcheln	G/A/C	22,40
Hausgemachte Bärlauch Erdäpfel-Gnocchi	A/G/C	19,80

SÜDTIROLER KLASSIKER

SÜDTIROLER Knödel Tris/Spinat/Rohren/Pilz mit brauner Butter/Bergkäse A/G/C	21,40
Südtiroler Schlutzer mit brauner Butter/Bergkäse und Schnittlauch A/G/C	15,20

FISCHKARTE

Gegrillter Octopus „Sous Vide“ auf Wassermelone/Rucola/Parmesan/Seespargel D/R	25,40
Gegrilltes Fischfilet auf Tropea Zwiebel Risotto D/G	26,80
Im ganzen gegrillter Fisch nach Tagesangebot	

DESSERT

Schokoladen Mousse Türmchen mit Himbeerkern G/H	12,40
Schokoladen Souffle mit flüssigem Kern G/A/C/H	12,80
Süßer Erdbeeren Burger mit Vanillesauce und frittierte Minze G/A/C	14,80
Froze Limoncello mit Zitronensorbet	7,80
Geeiste Erdbeeren Suppe mit Joghurteis G	8,80
Weißes Schokoladen Joghurt Eis auf Sauerkirschen Ragout G/H	12,40
Bananen Crispy Tiramisu mit Basamico Erdbeeren G/A/C	8,20
Südtiroler Käse von den Bergbauern mit Oliven/Nüsse/Trauben G/H	19,80

ALLE SPEISEN UND GETRÄNKE INKL. MWST UND ALLER ABGABEN IN EURO