

*Aus der kalten Küche*  
*Antipasti*

Salatbuffet  
*Buffet d'insalata*  
€ 5,00

🏠 Südtiroler Räucherteller  
*Piatto dell' Alto Adige affumicato*  
€ 12,00

Carpaccio vom einheimischen Rinderfilet  
auf Salatbeet und getostetem Weißbrot  
*Carpaccio di manzo nostrano ben guarnito*  
*con pane tostato*  
€ 15.00


Caprese 7  
🏠 Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum  
*Mozzarella di bufala con pomodori freschi e basilico*  
€ 8,00

Räucherlachs 4  
*Salmone affumicato ben guarnito*  
€ 12,00

 Kraftbrühe mit Kräuterflädle 7, 3


*Zuppa con frittatine all'erbe*

€ 6,00

 Backerbsensuppe 1

*Zuppa reale (Crostini)*

5,00

 Bauerngerstsuppe mit Räucherfleisch 1,

*Zuppa d' orzo con carne affumicato*


€ 7,00

Leberknödelsuppe 1, 3, 7

*Canederli di fegato in brodo*

8,00

\*\*\*\*\*

 Gebackene Champignons mit Remouladensauce 3, 7

*Champignon fritti con salsa remoulade*

€ 8,00

 2 Spiegeleier mit Speck und Röstkartoffeln 3

*2 uova all' occhio di bue con speck e patate saltate*

€ 8,00

 Pressknödel mit Krautsalat 1,3,7

*Canederli della Valle Aurina con crauti*

€ 8,00


Knödeltris mit Krautsalat 1,3,7

Butter und Parmesan

*Tris di canederli con crauti*

*burro sfuso e grana*

€ 8,00

 Halbpension – mezza pensione

# Italienische und Südtiroler Teigwarengerichte

## Assortimento di pasta fresca

🏠 Spaghetti Bolognese oder Tomatensauce 1  
*Spaghetti al ragu' o pomodoro*  
€ 8,00

🏠 Spaghetti mit Knoblauch Peperoncino und Olivenöl 1  
*Spaghetti all' aglio, peperoncino e olio d' oliva*  
€ 8,00

🏠 Spaghetti carbonara 1,7  
€ 9,00

🏠 Lasagne frisch aus dem Ofen / *al forno* 1  
€ 10,00

🏠 Käsespätzle mit Röstzwiebeln 1,7  
*Gnocchetti di formaggio con cipolla frita*  
€ 8,00

🏠 Hausgemachte Brennesseltagliatelle mit Wildragu 1,7  
*Pappardelle d'ortichie con ragu di selvaggina*  
€ 12,00

🏠 Ahrntaler Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan 1,7  
*Ravioli della Valle Aurina con burro fuso e grana*  
€ 8,00

Tagliatelle mit Frischlachs Gurken und Dill 1,4,7  
*Tagliatelle con salmone, cetrioli e aneto*  
€ 12,00

Tagliatelle mit Garnelen 1,4  
*Tagliatelle con gamberetti*  
€ 12,00

*Hauptspeisen*  
*Secondi piatti*

Wienerschnitzel vom Kalb 1,3  
*bistecca milanese di vitello*  
€ 20,00

🏠 Wienerschnitzel vom Schwein 1,3  
*bistecca milanese di maiale*  
€ 16,00

🏠 Schwabentopf 1,3,7  
Drei Schweinefilets auf Spätzle mit Champignons in Rahm  
*Padellata tirolese*  
*Tre filetti di maiale su spätzle con salsa ai funghi*  
€ 18,00

🏠 Gemischter Grillteller mit Grillgemüse  
*Grigliata mista con verdura alla griglia*  
€ 20,00

🏠 Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce 7  
serviert mit Gemüse und Röstkartoffeln  
*Filetto di maiale al pepe verde*  
*servito con verdura e patate saltate*  
€ 18,00


Kalbsleber nach Tiroler oder Venezianischer Art  
*Fegato di vitello alla veneziana o alla tirolese*  
€ 20,00

## Hauptspeisen Secondi piatti

Tagliata vom einheimischen Rind  
mit Rucola und Parmesanstreifen  
*Tagliata di manzo nostrano con rucola e grana*  
€ 26,00

Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce  
und Grillgemüse  
*Filetto di manzo con salsa al pepe verde e verdura alla griglia*  
€ 28,00

 Rindspaillard  
*Paillard di manzo*  
€ 18,00

Lachssteak vom Grill   
*Salmona dalla griglia*  
€ 20,00

Forellenfilet nach Müllerin Art 4,   
*Filetto di trota alla mugnaia*  
€ 18,00

### Contorni a scelta

Pommes Frites


Röstkartofeln-patate saltate

Kroketten-patate crocchette

Reis- riso

Spätzle

Grillgemüse- verdura alla griglia

 Halbpension – mezza pensione

## Für 2 Personen

### Per 2 persone

#### Almdieleplatte

Verschiedene Fleischsorten vom Grill,  
Saucen und Beilagen

#### *Specialita' Almdiele*

*carne scelta ai ferri con salse e contorni)*

€ 45,00

Chateaubriand "schöne Gärtnerin" 7  
mit Sauce Bearnaise und Beilagen

#### *Chateaubriand „bella giardiniera“*

*con salsa bernaise e contorni*

€ 50,00

## Auf Bestellung su ordinazione

Kalbshaxe mit Beilagen

#### *Stinco di vitello*

€ 45,00

Schweinshaxe mit Beilagen

#### *Stinco di maiale con contorni*

€ 35,00

Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet  
*In caso necessita' vengono usati prodotti surgelati*

## Dessert Dolce

Warmes Schokotörtchen 🏠 1

mit hausgemachten Vanilleeis

*Tortina al cioccolato caldo*  
*con gelato di vaniglia fatto in casa*

€ 7,00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 7

🏠 *Gelato di vaniglia con lamponi caldi*

€ 6,00

🏠 panna cotta mit Waldfrüchten 7

*Panna cotta con frutti di bosco*

€ 5,00

🏠 Hausgemachtes Tiramisu´ 1,3

*Tiramisu´ fatto in casa*

€ 6,00

🏠 Warmer Apfelstrudel 1,3

*Strudel di mele caldo*

€ 5,00

🏠 Apfelküchlein mit Vanillesauce 1,3

*Ciambelle di mele con crema alla vaniglia*

€ 7,00

## *Aperetiv und Digestiv-* *Aperetivi e Digestivi*

Byrdi-Prosecco Aperol <i>Veneziano</i>	€ 4,00
Hugo-Prosecco Holundersirup <i>Prosecco-succo di sambuco</i>	€ 4,00
Prosecco/Orangensaft <i>Prosecco/spremuta d'arancia</i>	€ 4,00
Bitter	€ 2.50
Cynar	€ 3.50
Montenegro	€ 3.50
Fernet Branca/Menta	€ 3.50
Braulio	€ 3.50
Ramazotti	€ 3.50
Jägermeister	€ 3.50
Averna	€ 3.50
Schnäpse <i>Grappa</i>	€ 3,50

Wir bieten Ihnen auch gerne verschiedene  
Grappa aus unserem Sortiment an  
**€ 4,00**

*Vi consigliamo diverse grappe  
del nostro assortimento*  
**€ 4,00**



## Alkoholfreie Getränke- Bevande analcoliche

Cola 0,3	€ 3,00
Cola light 0,3	€ 3,00
Fanta 0.3	€ 3,00
Sprite 0,3	€ 3,00
Eistee Dose / lattina 0,3	€ 3,00
Spezi 0.2	€ 2,00
Limo 0,2	€ 2,00
Orangensaft 0,2	€ 2.00
<i>Succo d' arancia</i> 0,2	
Apfelsaft 0,2	€ 2.00
<i>Succo di mele</i>	
Cola 0,4	€ 3.50
Spezi 0,4	€ 3.50
Limo 0,4	€ 3.,50
Orangensaft 0,4	€ 3.50
Apfelsaft 0,4	€ 4.00
Schweppes Tonic	€ 3,00
Schweppes Lemon	€ 3,00
Mineralwasser 1/1	€ 4,00
<i>Acqua minerale 1/1</i>	
Mineralwasser ½	€ 2.50
<i>Acqua minerale ½</i>	
Mineralwasser ¼	€ 1.00
<i>Acqua minerale ¼</i>	
Frisch gepresster Orangensaft	€ 3.00
<i>Spremuta d' arancia</i>	
Leitungswasser	€ 2.00
<i>Acqua del rubinetto</i>	

## ***Bier-birra***

Bier vom Fass 0.3	€ 3,00
Bier vom Fass 0.5	€ 5,00
Hefeweizen 0,5	€ 5.00
Alkoholfreies Bier	€ 3.00

*Heiße Getränke*  
*Bevande calde*

Espresso	€ 1.50
Macchiato	€ 1.50
Macchiatone	€ 1.50
Cappuccino	€ 2.50
Latte Macchiato	€ 2.50
Grosse Tasse Kaffee	
Caffe' in tazza grande	€ 2.50
Coretto	€ 2.00
Kaffe Hag	€ 2,00
Kaffe orzo	€ 1.50
Heiße Schokolade	€ 1,50
Tee	€ 2.00
Glühwein	€ 3.00
<i>Vino Brule'</i>	
Jagatee	€ 3.00

Weißwein vom Fass  
Vino bianco alla spina

¼ Weißwein	€ 4.00
½ Weißwein	€ 8.00
1/1 Weißwein	€ 16.00

*Weißweine aus Italien*  
*Vini bianci d'Italia*



Lison DOCG	7/10 € 24.00 - 0,1 € 4,00
Pinot Grigio	7/10 € 24,00 - 0,1 € 4,00
Chardonnay	7/10 € 24.00 – 0,1 € 4,00
Sauvignon	7/10 € 24.00 – 0,1 € 4,00
Kerner –Eisacktaler Kellerei	7/10 € 26,00
Cuvee Weiss – Chardonnay Weissburgunder Sauvignon	7/10 € 25,00

*Rotwein vom Faß*  
*Vino rosso alla spina*

¼ Rotwein	€ 4.00
½ Rotwein	€ 8.00
1/1 Rotwein	€ 16.00

*Rotweine aus Südtirol*  
*Vini rossi d'alto Adige*

St Magdalener-Kellerei Rottensteiner	7/10 € 20.00
Lagrein - Kellerei Kaltern	7/10 € 22,00 – 0,1 € 4,00
Lagrein Riserva- Kellerei Rottensteiner	7/10 € 25.00
Pinot Nero – Mont Mes Castelfeder	7/10 € 27,00
Il Secondo-Merlot Cabernet Lagrein - Peter Sölva	7/10 € 32,00
Curtis – Merlot Cabernet Kellerei Kurtatsch	7/10 € 28,00
Zeder Cuvet – Kornell	7/10 € 29,00

*Rotweine aus Italien*  
*Vino rosso d'Italia*



Cabernet Franc	7/10 € 22.00 - 0,1 € 3,50
Merlot	7/10 € 22.00 – 0,1 € 3,50
Refosco	7/10 € 22.00 – 0,1 € 3,50
Malbech	7/10 € 25.00
Gio' - Cabernet Sauvignon Refosco	7/10 € 26,00