

Aus unserer kalten Küche

Antipasti

Salatbuffet

Buffet di insalata

Salad bar

€ 6,00

Carpaccio vom einheimischen Rinderfilet auf Rucola

Carpaccio di manzo nostrano con rucola

Local beef carpaccio with rucola

€ 16,00

Caprese

Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum

Mozzarella di bufala con pomodori freschi e basilico

Caprese buffalo mozzarella with fresh tomatoes and basil

€ 9,00

Südtiroler Räucherteller

Piattio affumicato dell 'AltoAdige

South Tyrolean smoked specialties platter

14,00

Speck am Brettl mit Kaminwurze

Tagliere di speck con salsiccia affumicata

Speck platter with smoked sausage

€ 12,00

Suppen Zuppe Soup

Kraftbrühe mit Kräuterflädle A1-C-G

Zuppa con frittatine alle erbe

broth with herb pancakes

€ 9,00

Gulaschsuppe

Zuppa di gulasch

goulash soup

€ 11,00

Backerbsensuppe A1

Zuppa reale (Crostini)

soup with crispy dumplings

€ 7,50

Bauerngerstsuppe mit Räucherfleisch

Zuppa d' orzo con carne affumicato

barley soup with smoked meat

€ 11,00

Speck- und Leberknödelsuppe A1-C-G

Canederli di fegato e speck in brodo

bacon and liver dumpling soup

€ 11,00


Kleine Gerichte

Vari piatti small courses

🏠 Gebackene Champignons mit Remouladensauce A1-C-G

Champignon fritti con salsa remoulade
fried mushrooms with remoulade sauce

€ 10,00

🏠 Zwei Spiegeleier mit Speck und Röstkartoffeln  C

Due uova all'occhio di bue con speck e patate saltate
Two fried eggs with bacon and roasted potatoes

€9,00

🏠 Pressknödel mit Krautsalat A1-C-G

Canederli della Valle Aurina con crauti
Dumplings from the Ahrntal with coleslaw

€ 11,00

🏠 Knödeltris mit Krautsalat A1-C-G

Butter und Parmesan

Tris di canederli con crauti
burro fuso e grana

Three types of dumplings with coleslaw, butter, and Parmesan

€ 11,50

🏠 Hausgemachte Kürbsravioli A1-C-G

Ravioli fatti in casa con ripieno di zucca
Homemade pumpkin ravioli"

€ 14,00

Italienische und Südtiroler Teigwaren

Assortimento di pasta fresca

Italian and South Tyrolean pasta

🏠 Spaghetti Bolognese oder Tomatensauce A1

Spaghetti al ragù o pomodoro

Spaghetti Bolognese or tomato sauce

€ 10,00

🏠 Spaghetti mit Knoblauch Peperoncino und Olivenöl A1

Spaghetti all' aglio, peperoncino e olio d' oliva

Spaghetti with garlic, chili, and olive oil

€ 10,00

🏠 Spaghetti carbonara A1

€ 10,50

🏠 Lasagne frisch aus dem Ofen / al forno A1

€ 11,00

🏠 Käsespätzle mit Röstzwiebeln A1

Gnocchetti di formaggio con cipolla frita

Cheese spaetzle with fried onions"

€ 10,00

🏠 Ahrntaler Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan A1-G

Ravioli della Valle Aurina con burro fuso e grana


Home made Ahrntal-style Ravioli with butter and Parmesan"


€ 11,00

Hauptspeisen

Secondi piatti

main course


 **Wienerschnitzel vom Kalb A1-C-G**
Bistecca milanese di vitello
Veal Wiener Schnitzel
€ 21,00

 **Wienerschnitzel vom Schwein A1-C-G**
Bistecca milanese di maiale
Pork Wiener Schnitzel
€ 17,00

 **Schwabentopf A1-C-G**
Drei Schweinefilets auf Spätzle mit Champignons in Rahm und Gemüse
Padellata tirolese
Tre filetti di maiale su spätzle con salsa ai funghi e verdura
Three pork fillets on spaetzle with mushrooms in cream
€ 22,00

 **Gemischter Grillteller mit Grillgemüse** 
Grigliata mista con verdura alla griglia
Mixed grill with grilled vegetables
€ 24,00


 **Ahrntaler Bauernpfanndl G** 
Drei Schweinefilets mit Gemüse und Kartoffeln überbacken
Padellata del contadino
tre filetti di maiale con verdura e patate gratinati
Three pork fillets with vegetables and potatoes, gratinated
€ 22,00

Truthahnsteak mit Marsalasaucce und Reis G 
Bistecca di tacchino al marsala con riso
Turkey steak with Marsala sauce and rice
€ 18,00

Hauptspeisen

Secondi piatti

main course


Tagliata vom einheimischen Rind 
mit Rucola und Pa
- Parmesanstreifen

Tagliata di manzo nostrano con rucola e grana
Sliced local beef with arugula and Parmesan shavings
€ 28,00

Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce 
und Grillgemüse


Filetto di manzo con salsa al pepe verde e verdura alla griglia
Beef fillet steak with green pepper sauce and grilled vegetables
€ 30,00

🏠 Rindspillard 
Paillard di manzo
Beef paillard
€ 23,00

Zwiebelrostbraten mit Reis 
Arrosto di cipolla con riso
Onion roast with rice
€ 24,00



Fisch

Pesce

 **Bandnudeln mit Frischlachs, Gurken und Dill A1-G**
Pappardelle con salmone fresco, cetrioli e aneto
Pappardelle with fresh salmon, cucumbers and dill
€ 15,00

 **Tagliolini mit Garnelen A1**
Tagliolini con gamberetti
Tagliolini with shrimp
€ 15,00

 **Lachssteak vom Grill** 
Salmone dalla griglia
Grilled salmon steak
€ 24,00

 **Gebratenes Forellenfilet mit gemischtem Gemüse** 
Filetto di trota dalla griglia con verdura mista
Grilled trout fillet with mixed vegetables
€ 22,00

Beilagen nach Wahl
Contorni a scelta
side dishes

- Pommes Frites Patate fritte French fries
- Röstkartofeln-patate saltate rost potato
- Kroketten-patate crocchette
- Reis- riso
- Spätzle
- Grillgemüse- verdura alla griglia grilled vegetable
-

 Halbpension/Mezza pensione

Für zwei Personen
Per due persone
for two person

🏠 Almdieleplatte

**Verschiedene Fleischsorten vom Grill,
Saucen und Beilagen**

Specialita' Almdiele

carne scelta ai ferri con salse e contorni

Almdieleplatte

Assorted grilled meats with sauces and side dishes

€ 55,00

**Chateaubriand "schöne Gärtnerin"
mit Sauce Bearnaise und Beilagen**

Chateaubriand „bella giardiniera”

con salsa bernaise e contorni

Chateaubriand "

Chateaubriand "beautiful gardener" with Bearnaise sauce and side dishes

€ 65,00

Auf Bestellung
Su ordinazione
By order

Kalbshaxe mit Beilagen

Stinco di vitello con contorni

Veal shank with side dishes

€ 60,00

Schweinshaxe mit Beilagen

Stinco di maiale con contorni

Pork knuckle with side dishes

€ 45,00

Dessert

Dolce

Warmes Schokotörtchen A1-H-G mit hausgemachtem Vanilleeis

Tortina al cioccolato caldo

con gelato di vaniglia fatto in casa

Warm chocolate cake with homemade vanilla ice cream

€8,00

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren A1-C-G

Kaiserschmarrn (Frittata dolce) con mirtilli rossi

Kaiserschmarrn (sweet pancake) with lingonberries

€9,00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Gelato di vaniglia con lamponi caldi

Vanilla ice cream with hot raspberries

€ 6,00

Panna cotta mit Waldfrüchten

Panna cotta con frutti di bosco

Panna cotta with forest fruits

€ 5,00

Hausgemachtes Tiramisu'

Tiramisu' fatto in casa

Homemade tiramisu

€ 6,00

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Strudel di mele caldo con gelato alla vaniglia

Warm apple strudel with vanilla ice cream

€ 5,00

Apfelküchlein mit Vanilleeis

Ciambelle di mele con gelato alla vaniglia

Apple fritters with vanilla ice cream

€ 7,00

Aus wald und Weide
Dal bosco e dal prato
from the forest and meadow

Hirschcarpaccio 

Carpaccio di cervo

deer carpaccio

€ 16,00

**🏠Zweierlei von hausgemachten Teigtaschen A1-C-G
mit Wild und Steinpilzfüllung**

Bis di ravioli fatti in casa ripieni con porcini e selvaggina

Two types of homemade ravioli with deer and porcini mushroom filling

€ 14,00

🏠Hausgemachte Brenneseltagliatelle mit Wildragu´ A1-C-G

Pappardelle d'ortichie con ragu di selvaggina

Homemade nettle tagliatelle with deer ragout

€ 15,00

Weinbergsschnecken mit Knoblauchbutter G

Lumache con burro all'aglio

Snails with garlic butter

€ 13,00

Hirschsteak mit A1-C-G

Blaukraut und Kroketten

Costata di cervo

crauti rosso e patate crocchette

deer steak with red cabbage and croquettes

€ 26,00

🏠Wildgulasch mit Knödel und Blaukraut A1-C-G

Gulasch di selvaggina con canederli e crauti rosso

Wild goulash with dumplings and red cabbage

€ 22,00

Lammrücken in der Kräuterkruste J

serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse der Saison

Sella d'agnello con erbe fini

servito con patate al forno e verdura di stagione

ca 20 minuten

Rack of lamb in a herb crust, served with roasted potatoes and seasonal vegetables

€ 30,00

Aperetiv und Digestiv- Aperetivi e Digestivi

Byrdi-Prosecco Aperol <i>Veneziano</i>	€ 5,50
Hugo-Prosecco Holundersirup <i>Prosecco-succo di sambuco</i>	€ 5,50
Bitter	€ 3,50
Cynar	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Fernet Branca/Menta	€ 4,00
Braulio	€ 4,00
Ramazotti	€ 4,00
Jägermeister	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Schnäpse	€ 4,00
<i>Grappa</i>	
Barique Schnaps	€ 4,50
Grappa baricata	

Alkoholfreie Getränke- Bevande analcoliche

Cola 0,3	€ 3,50
Cola light 0,3	€ 3,50
Fanta 0,3	€ 3,50
Sprite 0,3	€ 3,50
Eistee Dose / lattina 0,3	€ 3,50
Spezi 0,2	€ 2,50
Limo 0,2	€ 2,50
Orangensaft 0,2	€ 2.50
<i>Succo d' arancia</i> 0,2	
Apfelsaft 0,2	€ 3,50
<i>Succo di mele</i>	
Spezi 0,4	€ 3.50
Limo 0,4	€ 3.,50
Orangensaft 0,4	€ 3.50
Apfelsaft 0,4	€ 4.50
Schweppes Tonic	€ 3,00
Schweppes Lemon	€ 3,00
Mineralwasser 1/1	€ 4,50
<i>Acqua minerale 1/1</i>	
Mineralwasser ½	€ 3,00
<i>Acqua minerale ½</i>	
Mineralwasser ¼	€ 1.50
<i>Acqua minerale ¼</i>	
Leitungswasser	€ 2.00
<i>Acqua del rubinetto</i>	

Bier-birra

Bier vom Fass 0.3	€ 3,50
Bier vom Fass 0.5	€ 5,50
Hefeweizen 0,5	€ 5.50
Alkoholfreies Bier	€ 3.50

Heiße Getränke Bevande calde

Espresso	€ 1.70
Macchiato	€ 1.70
Macchiatone	€ 1.70
Cappuccino	€ 2.70
Latte Macchiato	€ 2.80
Grosse Tasse Kaffe	
Caffe' in tazza grande	€ 2.70
Coretto	€ 2.50
Kaffe Hag	€ 1,70
Kaffe orzo	€ 1.70
Heiße Schokolade	€ 2,70
Tee	€ 2.50
Glühwein	€ 3.50
<i>Vino Brule'</i>	
Jagatee	€ 3.50

Weißwein vom Fass
Vino bianco alla spina

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

Weisswein aus Italien
Vino bianco dell'italia

Pinot Grigio - Ornella bella	7/10 € 25,00	0,1 € 4,50
Chardonnay - Ornella bella	7/10 € 25.00	0,1 € 4,50
Sauvignon – Ornella bella	7/10 € 25.00	0,1 € 4,50
Kerner –Eisacktaler Kellerei	7/10 € 28,00	
Lugana	7/10 € 27,00	

Rotwein aus Südtirol
Vino rosso dell'Alto Adige

¼ Rotwein	€ 4.00
½ Rotwein	€ 8.00
1/1 Rotwein	€ 16.00
St Magdalener-Kellerei Rottensteiner	€ 22.00
Lagrein - Kellerei Kurtatsch	7/10 € 25,00 – 0,1 € 5,00
Lagrein Riserva -Kellerei Rottensteiner	€ 35,00
Blauburgunder - Kellerei Rottensteiner–	€ 28,00
Il Secondo-Merlot Cabernet Lagrein - Peter Sölva	€ 38,00
Campaner – Cabernet Sauvignon Riserva - Kellerei Kaltern	€ 35,00
Amistar – Peter Sölva	€ 50,00

Rotweine aus Italien
Vino rosso d'Italia

Cabernet Franc –Ornella bellia	7/10 € 25,00 - 0,1 € 4,50
Merlot – Ornella bellia	7/10 € 25,00 – 0,1 € 4,50
Refosco –Ornella bellia	7/10 € 25,00 – 0,1 € 4,50
Pinot Nero- Ornella bellia	7/10 € 25,00 - -0,1 € 4,50
Malbech – Ornella bellia	7/10 € 28,00