

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 Rucola
*Carpaccio di manzo nostrano ben guarnito
con rucola*
€ 16.00

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

Räucherlachs 4
Salmone affumicato ben guarnito
€ 13,00

 Kraftbrühe mit Kräuterflädle 7, 3


Zuppa con frittatine all'erbe

€ 7,00

 Backerbsensuppe 1

Zuppa reale (Crostini)

6,00

 Bauerngerstsuppe mit Räucherfleisch 1,


Zuppa d' orzo con carne affumicato

€ 8,00

Speck- und Leberknödelsuppe 1, 3, 7

Canederli di fegato e speck in brodo

9,00

 Gebackene Champignons mit Remouladensauce 3, 7

Champignon fritti con salsa remoulade

€ 9,00

 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

€ 9,00


Knödeltris mit Krautsalat 1,3,7

Butter und Parmesan

Tris di canederli con crauti

burro sfuso e grana

€ 11,00

 Halbpension – mezza pensione

Italienische und Südtiroler Teigwarengerichte

Assortimento di pasta fresca

🏠 Spaghetti Bolognese oder Tomatensauce 1
Spaghetti al ragu' o pomodoro
€ 9,00

🏠 Spaghetti mit Knoblauch Peperoncino und Olivenöl 1
Spaghetti all' aglio, peperoncino e olio d' oliva
€ 9,00

🏠 Spaghetti carbonara 1,7
€ 9,50

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

🏠 Käsespätzle mit Röstzwiebeln 1,7
Gnocchetti di formaggio con cipolla frita
€ 9,00

🏠 Hausgemachte Brennesseltagliatelle mit Wildragu 1,7
Pappardelle d'ortichie con ragu di selvaggina
€ 13,00

🏠 Ahrntaler Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan 1,7
Ravioli della Valle Aurina con burro fuso e grana
€ 9,00

Bandnudeln mit Frischlachs, Gurken und Dill 1,3 4
Pappardelle con salmone fresco, cetrioli e aneto
€ 13,00

Tagliolini mit Garnelen 1,3,4
Tagliolini con gamberetti
€ 13,00

Hauptspeisen Secondi piatti

Wienerschnitzel vom Kalb 1,3
bistecca milanese di vitello
€ 21,00

🏠 Wienerschnitzel vom Schwein 1,3
bistecca milanese di maiale
€ 17,00

🏠 Schwabentopf 1,3,7
Drei Schweinefilets auf Spätzle mit Champignons in Rahm
Padellata tirolese
Tre filetti di maiale su spätzle con salsa ai funghi
€ 20,00

🏠 Gemischter Grillteller mit Grillgemüse
Grigliata mista con verdura alla griglia
€ 21,00

🏠 Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce 7
serviert mit Gemüse und Röstkartoffeln
Filetto di maiale al pepe verde
servito con verdura e patate saltate
€ 20,00

Kalbsleber nach Tiroler oder Venezianischer Art
Fegato di vitello alla veneziana o alla tirolese
€ 22,00

Hauptspeisen Secondi piatti

Tagliata vom einheimischen Rind
mit Rucola und Parmesanstreifen

Tagliata di manzo nostrano con rucola e grana

€ 28,00

Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce
und Grillgemüse

Filetto di manzo con salsa al pepe verde e verdura alla griglia

€ 30,00

 Zwiebelrostbraten mit Reis und Gemüse der Saison

Arrosto di cipolla con riso e verdura di stagione

€ 20,00

 Rindspillard

Paillard di manzo

€ 22,00

Lachssteak vom Grill  4

Salmonella dalla griglia

€ 21,00

Forellenfilet nach Müllerin Art 4,  7

Filetto di trota alla mugnaia

€ 19,0

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)

€ 46,00

Chateaubriand "schöne Gärtnerin" 7
mit Sauce Bearnaise und Beilagen

Chateaubriand „bella giardiniera“

con salsa bernaïse e contorni

€ 52,00

Auf Bestellung su ordinazione

Kalbshaxe mit Beilagen

Stinco di vitello

€ 46,00

Schweinshaxe mit Beilagen

Stinco di maiale con contorni

€ 36,00

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

🏠 Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und
hausgemachter Marillenmarmellade

*Kaiserschmarrn (Frittata dolce) con mirtilli rossi e
marmellata d' albicocca fatta in casa*

€8,00

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 mit Vanilleeis 1,3

Strudel di mele caldo con gelato alla vaniglia

€ 5,00

🏠 Apfelküchlein mit Vanilleeis 1,3

Ciambelle di mele con gelato 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>	
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	€ 4,50
<i>Acqua minerale 1/1</i>	
Mineralwasser 1/2	€ 3,00
<i>Acqua minerale 1/2</i>	
Mineralwasser 1/4	€ 1,30
<i>Acqua minerale 1/4</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	€ 3,20
Bier vom Fass 0,5	€ 5,00
Hefeweizen 0,5	€ 5,00
Alkoholfreies Bier	€ 3,00

Heiße Getränke

Bevande calde

Espresso	€ 1.60
Macchiato	€ 1.60
Macchiatone	€ 1.60
Cappuccino	€ 2.60
Latte Macchiato	€ 2.70
Grosse Tasse Kaffe	
Caffe' in tazza grande	€ 2.60
Coretto	€ 2.20
Kaffe Hag	€ 1,60
Kaffe orzo	€ 1.60
Heiße Schokolade	€ 2,60
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



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
Lugana	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 € 22.00
Lagrein - Kellerei Kaltern	7/10 € 25,00 – 0,1 € 4,00
Lagrein Riserva- Kellerei Rottensteiner	7/10 € 28.00
Lagrein Riserva 2020 - Kellerei Unterganzner	7/10 € 50,00
Pinot Nero – Mont Mes Castelfeder	7/10 € 28,00
Il Secondo-Merlot Cabernet Lagrein - Peter Sölva	7/10 € 35,00
Curtis – Merlot Cabernet Kellerei Kurtatsch	7/10 € 30,00
Campaner – Cabernet Sauvignon Riserva Kellerei Kaltern	7/10 € 32,00
Cabernet Riserva – Otto Graf von Huyn – Kellerei Bozen	7/10 € 30,00
Amistar – Peter Sölva	7/10 € 48,00

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 € 26.00
Gio' - Cabernet Sauvignon Refosco		7/10 € 26,00