

Aus der kalten Küche Antipasti

🏠 Salatbuffet

Buffet d'insalata

€ 5,00

🏠 Rohschinken mit Melone

Prosciutto crudo con melone

€ 10,00

🏠 Südtiroler Räucherteller

Piatto dell' Alto Adige affumicato

€ 13,00

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

€ 9,00

Räucherlachs 4

Salmone affumicato ben guarnito

€ 15,00

🏠 Kraftbrühe mit Kräuterflädle 7, 3

Zuppa con frittatine all'erbe

€ 8,00

🏠 Gulaschsuppe

Zuppa di gulasch

€ 10,00

🏠 Backerbsensuppe 1

Zuppa reale (Crostini)

7,00

🏠 Bauerngerstsuppe mit Räucherfleisch 1,

Zuppa d' orzo con carne affumicato

€ 10,00

🏠 Speck- und Leberknödelsuppe 1, 3, 7

Canederli di fegato e speck in brodo

10,00

🏠 Gebackene Champignons mit Remouladensauce 3, 7

Champignon fritti con salsa remoulade

€ 10,00

🏠 2 Spiegeleier mit Speck und Röstkartoffeln 3

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

€9,00

🏠 Pressknödel mit Krautsalat 1,3,7

Canederli della Valle Aurina con crauti

€ 10,00

🏠 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
€ 10,00

🏠 Spaghetti mit Knoblauch Peperoncino und Olivenöl 1
Spaghetti all' aglio, peperoncino e olio d' oliva
€ 10,00

🏠 Spaghetti carbonara 1,7
€ 10,50

🏠 Maccheroni al pesto 1
€ 10,00

🏠 Lasagne frisch aus dem Ofen / *al forno* 1
€ 11,00

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

🏠 Hausgemachte Kürbsravioli
Ravioli fatti in casa ripieni con zucca
€ 14,00

🏠 Ahrntaler Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan 1,7
Ravioli della Valle Aurina con burro fuso e grana
€ 10,50

🏠 Bandnudeln mit Frischlachs, Gurken und Dill 1,3 4
Pappardelle con salmone fresco, cetrioli e aneto
€ 15,00

🏠 Tagliolini mit Garnelen 1,3,4
Tagliolini con gamberetti
€ 15,00

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
€ 22,00

🏠 Gemischter Grillteller mit Grillgemüse
Grigliata mista con verdura alla griglia
€ 24,00

🏠 Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce 7
serviert mit Gemüse und Röstkartoffeln
Filetto di maiale al pepe verde
servito con verdura e patate saltate
€ 22,00

Hausgemachter Leberkäse
mit Spieglei und Röstkartoffeln
Polpettone di carne fatto in casa
con uova all'occhio di bue e patate saltate
€ 12,00

Truthanhsteak mit Marsalasaucе und Reis
Bistecha di tacchino alla marsala con riso
€ 17,00

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

€ 24,00

 Rindspillard

Paillard di manzo

€ 22,00

Lachssteak vom Grill 

Salmonella dalla griglia

€ 24,00

Gebackenes Forellenfilet mit gemischtem Gemüse 

Filetto di trota impanata con verdura mista

€ 22,00

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)

€ 50,00

Chateaubriand "schöne Gärtnerin" 7
mit Sauce Bearnaise und Beilagen

Chateaubriand „bella giardiniera“

con salsa bernaïse e contorni

€ 55,00

Auf Bestellung su ordinazione

Kalbshaxe mit Beilagen

Stinco di vitello

€ 50,00

Schweinshaxe mit Beilagen

Stinco di maiale con contorni

€ 40,00

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

€ 8,00

🏠 Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und
hausgemachter Marillenmarmellade
Kaiserschmarrn (Frittata dolce) con mirtilli rossi e
marmellata d' albicocca fatta in casa

€9,00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 7
🏠 *Gelato di vaniglia con lamponi caldi*

€ 6,00

🏠 Bananensplit
Bananasplit

€ 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

🏠 Halbpension – mezza pensione

Aperetiv und Digestiv- *Aperetivi e Digestivi*

Byrdi-Prosecco Aperol <i>Veneziano</i>	€ 4,50
Hugo-Prosecco Holundersirup <i>Prosecco-succo di sambuco</i>	€ 4,50
Prosecco/Orangensaft <i>Prosecco/spremuta d'arancia</i>	€ 4,50
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 ½	€ 3,00
<i>Acqua minerale ½</i>	
Mineralwasser ¼	€ 1.30
<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	€ 3,20
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 Kaffee	
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
Gewürztraminer Areins - Kellerei Kurtatsch	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

Südtiroler Grauvernatsch – Kellerei Kurtatsch	7/10 € 22,00
St Magdalener-Kellerei Rottensteiner	7/10 € 22.00
Lagrein - Kellerei Kurtatsch	7/10 € 25,00 – 0,1 € 4,00
Lagrein Riserva- Kellerei Rottensteiner	7/10 € 28.00
Paelstina Merlot Cabernet Weingut H.Lentsch	7/10 € 50,00
Blauburgunder – Kellerei Kurtatsch	7/10 € 28,00
Il Secondo-Merlot Cabernet Lagrein - Peter Sölva	7/10 € 35,00
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
Malbec	7/10 € 26,00
Gio' - Cabernet Sauvignon Refosco	7/10 € 26,00