

## **Aus dem Suppentopf** ~ Dalle nostre zuppiere



### **Bouillion mit Ei**

Consommé con uova

**4,00 €**

### **Rinderkraftbrühe mit Nudeleinlage**

Brodo di manzo con pasta reale

**5,50 €**

### **Rinderkraftbrühe mit Speckknödel (2 Knödel)**

Brodo di manzo con canederli tirolese di speck

**6,50 €**

### **Rinderkraftbrühe mit Leberknödel (2 Knödel)**

Brodo di manzo con canederli di fegato

**6,50 €**

## **Nudelgerichte** – Pasta

**Vollkornspaghetti mit Tomatenwürfel und Knoblauch 9,00 €**  
Spaghetti integrali aglio olio

**Hirtenmaccheroni nach Art des Hauses 9,00 €**  
Maccheroni al pastore

**Spinatspätzle in Schinken – Rahmsauce 8,00 €**  
Gnocchetti di Spinaci in salsa prosciutto panna

# ***Lust auf frische Pfifferling - Finferli***

## **Bandnudeln mit Pfifferling**

Tagliatelle con finferli

**10,00 €**



## **Pfifferling mit 2 Tiroler Speckknödel**

Canerderli tirolesi di speck con finferli

**12,50 €**

## **Schweinefilet mit Pfifferling und gedünsteten Reis**

Scaloppine con finferli e riso

**16,00 €**

## **Entrecote vom Rind mit Pfifferling ,Kartoffelkroketten u. Gemüse**

Costata con finferli, crocchette di patate e verdura

**19,50 €**

## **Mamas hausgemachte Knödel** – Canederli della

mama

**2 Buchweizenknödel auf weißem Rettich mit gebratenen Speckstreifen 9,00 €**

2 Canederli di grano saraceno con rafano bianco e speck arrosto

**Knödeltris “Hausfrauenart”**

**(Käsenocke, Spinat - und Rotebeetknödel) mit Butter u, Parmesan 10,00 €**

Tris “casalinga“ (canederli di formaggio, spinaci e di rape rosse ) con burro fuso e parmigiano

**2 Käsenocken auf Rucola - Beet mit Parmesanspänen und Olivenöl 9,00 €**

2 Canederli di formaggio su rucola con parmigiano e olio di oliva

**2 Vollkorn – Spinatknödel auf Kohlerabistreifen mit Butter u. Parmesan 9,00 €**

2 Canederli integrali – spinaci su cavolo rapa , burro fuso e parmigiano

**2 Apfelknödel mit Zucker u. Zimt bestreut, u.heißer Butter übergossen 8,00 €**

2 Canederli alle mele con zucchero, canella e burro fuso

## **Salat - Insalata**

<b>Speck – Krautsalat</b> Insalata di crauti e cumino	<b>5,00 €</b>
<b>Gemischter Salatteller</b> Insalata mista	<b>5,50 €</b>
<b>Salatplatte mit Ei, Thunfisch und Zwiebelringen</b> Insalata con uova sodo, tonno e cipolle	<b>11,00 €</b>
<b>Mozzarella mit Tomaten und Basilikum</b> Pomodoro con mozzarella e basilico	<b>8,00 €</b>

## **Hauptspeisen** – **Piatti secondi**

<b>Camembert auf gemischten Grillgemüse</b> Camembert su verdura alla griglia	<b>11,00 €</b>
<b>Gegrillte Truthahnstreifen auf buntem Salatteller</b> Insalata mista con strisce di tacchino grigliate	<b>12,00 €</b>
<b>Wienerschnitzel mit Röstkartoffel und Preiselbeer</b> Bistecca alla milanese con patate arrostate e marmellata di mirtilli rossi	<b>12,50 €</b>
<b>Grillteller mit Pommes, Grillgemüse und hausgemachter Grillsauce</b> Piatto alla griglia, patate fritte e verdura	<b>16,00 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten mit gedünsteten Reis</b> Bistecca di manzo alla cipolla con riso	<b>17,50 €</b>
<b>Schweinemedallions in grüner Pfeffersauce mit Kroketten u. Gemüse</b> Scaloppine in salsa di pepe verde con crocchette di patate e verdura	<b>15,00 €</b>

## **Aus der Passer gefangen – Pesce**

**Forelle gebacken, fangfrisch serviert mit Salzkartoffel  
u. gem. Salatteller** **14,50 €**

Trota passirio frita, fresca con patate lesse e insalata mista

**Forelle blau, fangfrisch serviert mit Salzkartoffel  
und gem. Salatteller** **14,50 €**

Trota passirio lessa, fresca con burro fuso, patate lesse e insalata mista

**Geräuchertes Forellenfilet auf Rucola und  
getostetem Weißbrot** **14,50 €**

Filetto di trota affumicato su rucola e pane tostato

## **Südtiroler Marende** — Merenda tipica Tirolese

<b>Kalbskopf sauer mit Zwiebelringe und Brot</b> Testina di vitello con cipolla e pane	<b>12,00 €</b>
<b>Südtiroler Speck am Brettl mit Brot</b> Speck (affumicato in casa) con pane	<b>11,50 €</b>
<b>„Jausenbrettl“ (Speck, Kaminwurze, Käse) mit Brot</b> „Jausenbrettl“ (speck, salsiccia nostrana, formaggio) con pane	<b>13,00 €</b>
<b>Gemischte Südtiroler Käseplatte</b> Piatto misto di formaggi vari tirolese	<b>13,00 €</b>



## Was Süßes zum Schluss – Dolce

<b>Affogato (Espresso mit Vanilleeis)</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Tartufo Weiß oder Schwarz</b> Tartufo bianco o nero	<b>4,00 €</b>
<b>Vanilleeis mit heiße Himbeer</b> Gelato alla vaniglia con lamponi caldi	<b>5,50 €</b>
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> Gelato misto con panna	<b>4,00 €</b>
<b>Warmer Apfelstrudel mit Sahne</b> Strudel di mele caldo con panna	<b>4,00 €</b>
<b>Hausgemachte Krapfen (3 Stück) mit Kastanien– Mohnfülle</b> Krapfen ripieni di castagne e papavero fatte in casa	<b>4,50 €</b>
<b>Kaiserschmarren mit Preiselbeeren</b> Kaisermarren con marmellata di mirtilli rossi	<b>9,00 €</b>