

Tu deinem Leib  
*etwas Gutes,*  
damit deine Seele  
Lust hat, darin zu wohnen.

*Teresa von Ávila*

*Guten Appetit!*

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

**Pfifferling mit 2 Tiroler Speckknödel**  
Canerderli tirolesi di speck con finferli



**13,00 €**

**Schweinefilet mit Pfifferling und gedünsteten Reis**  
Scaloppine con finferli e riso

**18,00 €**

**Entrecote vom Rind mit Pfifferling ,Kartoffelkroketten u. Gemüse**  
Costata con finferli, crocchette di patate e verdura

**22,00 €**

## Aus dem Suppentopf – Dalle nostre zuppiere

### **Bouillion mit Ei**

Consommé con uova



**4,00 €**

### **Rinderkraftbrühe mit Nudeleinlage**

Brodo di manzo con pasta reale

**6,00 €**

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

Brodo di manzo con canederli tirolese di speck

**7,00 €**

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

Brodo di manzo con canederli di fegato

**7,00 €**

## **Nudelgerichte – Pasta**

**Vollkornspaghetti mit Tomatenwürfel und Knoblauch 9,50 €**

Spaghetti integrali aglio olio

**Hirtenmaccheroni nach Art des Hauses 9,50 €**

Maccheroni al pastore

**Spinatspätzle in Schinken – Rahmsauce 8,50 €**

Gnochetti di Spinaci in salsa prosciutto panna

## **Mamas Knödel – Canederli della mama**

**2 Buchweizenknödel auf Speck – Krautsalat** **9,50 €**  
2 Canederli di grano saraceno con insalata di crauti con speck

**2 Käsenocken auf Rucola - Beet mit Parmesanspänen und Olivenöl** **9,50 €**  
2 Canederli di formaggio su rucola con parmigiano e olio di oliva

**2 Vollkornspinatknödel auf Kohlerabistreifen mit Butter  
und Parmesan** **9,50 €**  
2 Canederli integrali – spinaci su cavolo rapa , burro fuso e parmigiano

**2 Apfelknödel mit Zucker und Zimt bestreut, mit heißer Butter übergossen**  
2 Canederli alle mele con zucchero, cannella e burro fuso **8,50 €**

## **Salat – Insalata**

### **Rucoloasalat mit Parmesanspäne**

Insalata rucola con parmigiano

**5,50 €**

### **Speck – Krautsalat**

Insalata di crauti e speck

**5,50 €**

### **Gemischter Salatteller**

Insalata mista

**6,00 €**

### **Salatplatte mit Ei, Thunfisch und Zwiebelringen**

Insalata con uova sodo, tonno e cipolle

**11,00 €**

### **Mozzarella mit Tomaten und Basilikum**

Pomodoro con mozzarella e basilico

**8,00 €**

## Hauptspeisen – Piatti secondi

<b>Camembert auf gemischten Grillgemüse</b>	<b>12,00 €</b>
Camembert su verdura alla griglia	
<b>Gegrillte Truthahnstreifen auf buntem Salatteller</b>	<b>12,00 €</b>
Insalata mista con strisce di tacchino grigliate	
<b>Wienerschnitzel mit Röstkartoffel und Preiselbeer</b>	<b>13,50 €</b>
Bistecca alla milanese con patate arrostate e marmellata di mirtilli rossi	
<b>Grillteller mit Pommes, Grillgemüse und hausgemachter Grillsauce</b>	<b>17,00 €</b>
Piatto alla griglia, patate fritte e verdura	
<b>Zwiebelrostbraten mit gedünsteten Reis</b>	<b>18,50 €</b>
Bistecca di manzo alla cipolla con riso	
<b>Schweinemedallions in grüner Pfeffersauce mit Kroketten u. Gemüse</b>	<b>16,00 €</b>
Scaloppine in salsa di pepe verde con crocchette di patate e verdura	

## **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>13,50 €</b>
<b>Gemischte Südtiroler Käseplatte</b> Piatto misto di formaggi vari tirolese	<b>13,50 €</b>





## Was Süßes zum Schluss – Dolce

<b>Affogato (Espresso mit Vanilleeis)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Tartufo Weiß oder Schwarz</b> Tartufo bianco o nero	<b>4,50 €</b>
<b>Vanilleeis mit heiße Himbeer</b> Gelato alla vaniglia con lamponi caldi	<b>6,00 €</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>9,50 €</b>

## Getränkekarte – Lista delle bibite

Holunderblütensaft, Himbeersaft	0,2 l - 0,4 l	2,00 € - 4,00 €
Fanta, Zitronenlimo, Cola, Spezi,	0,2 l - 0,4 l	2,00 € - 4,00 €
<u>Hausgemachter</u> Apfelsaft, Apfelschorle	0,2 l - 0,4 l	2,00 € - 4,00 €
1/2 Mineralwasser, 1 l Mineralwasser		2,50 € - 4,50 €
Forst Bier vom Fass	0,2 l - 0,4 l	2,20 € - 4,40 €
Felsenkeller Bier vom Fass – naturtrüb – “Forst”	0,3 l	3,50 €
Radler mit Zitronenlimo	0,2 l - 0,4 l	2,20 € - 4,40 €
Hefe Weizen vom Fass Weihenstephan	0,3 l - 0,5 l	3,50 € - 5,00 €
Krombacher und Becks alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Hefe Erdinger alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
Veneziano ( Prosecco – Aperol – Orange )		4,00 €
Hugo ( Prosecco – Holundersaft – Minzenblatt )		4,00 €
Bitter Bitter mit Weißwein		2,50 € - 3,00 €

## Heiße Getränke – Bibite calde

<b>Espresso</b>		<b>1,50 €</b>
<b>Macchiato</b>		<b>1,50 €</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>2,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>3,00 €</b>
<b>Corretto</b>		<b>2,50 €</b>
<b>Heiße Schokolade / cioccolata calda</b>		<b>2,50 €</b>
<b>Tee / Tè - Südtiroler Qualitätsmarke</b>		<b>2,50 €</b>
Früchte , Pfefferminze , Kamille , Bergkräuter, Schwarztee, Grüntee, Hagebutten Frutta, Menta, camomilla, tisana della montagna, tè nero, tè verde, rosa canina		
<b>Tee mit Rum / Tè con rum</b>		<b>3,50 €</b>
<b>Orangen- und Rumpunch / Punch all' arancio</b>		<b>3,50 €</b>
<b>Jägertee</b>		<b>3,50 €</b>