

# Aus dem Suppentopf – Dalle nostre zuppiere

## **Rinderkraftbrühe mit Nudleinlage**

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  
(leicht pikant) 8,00 €**

Spaghetti integrali aglio olio

**Hirtenmaccheroni nach Art des Hauses 8,50 €**

Maccheroni al pastore

**Spinatspätzle in Schinken – Rahmsauce 7,50 €**

Gnocchetti di Spinaci in salsa prosciutto panna

Dazu empfehlen wir:

**Gemischter Salatteller oder  
Speckkrautsalat 6,00 €**

Insalata mista o insalata crauti e cumino

**Rucolasalat mit Parmesanspänen 5,00 €**

Insalata rucola con parmigiano

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

### **Knödelduo nach“Bauernart” (Leberknödel- u. Speckknödel) auf frischem Krautsalat**

“Duo contadino“ (canederli al fegato e speck) con insalata di crauti

**9,00 €**

### **Knödelduo nach “Hausfrauenart” (Vollkornspinat - und Rotebeetknödel) mit brauner Butter und Parmesan**

“Duo casalinga“ (canederli integrali di spinaci e canederli di rape rosse ) con burro fuso e  
parmigiano

**9,00 €**

### **2 Käsenocken auf Rucola - Beet mit Parmesanspänen und Olivenöl**

Canederli di formaggio su rucola con parmigiano ed olio di oliva

**9,00 €**

### **2 Buchweizenknödel auf weißem Rettich mit gebratenen Speckstreifen**

Canederli di grano saraceno con rafano bianco e speck arrosto

**9,00 €**

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

<b>Camembert auf gemischten Grillgemüse</b> Camembert con verdura alla griglia	<b>12,00 €</b>
<b>Gegrillte Truthahnstreifen auf buntem Salatteller</b> Insalata mista con strisce di tacchino grigliate	<b>12,00 €</b>
<b>Wienerschnitzel mit Pommes und Preiselbeer</b> Bistecca alla milanese con patate fritte e marmellata di mirtilli rossi	<b>12,50 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten mit gedünsteten Reis</b> Bistecca di manzo alla cipolla con riso	<b>18,00 €</b>
<b>Entrecote auf Rucola – Beet mit Kräuterbutter u.Knoblauchbrot</b> Crostata su rucola e burro di erbe con pane aglio	<b>18,00 €</b>
<b>“Marlene’s” Grillplatte für 2 Personen – gemischtes Fleisch vom Grill mit verschiedenen Beilagen und Grillsauce</b> “Marlene’s” piatto alla griglia per 2 persone con carne misto e diversi contorni	<b>42,00 €</b>

## **Südtiroler Marende – Merenda tipica Tirolese**

<b>Kalbskopf sauer mit Zwiebelringe und Brot</b>	<b>12,00 €</b>
Testina di vitello con cipolla e pane	
<b>Südtiroler Speck am Brettl mit Brot</b>	<b>11,50 €</b>
Speck (affumicato in casa) con pane	
<b>Gemischtes „Jausenbrettl“ (Speck, Kaminwurze, Käse, Pellkartoffel, Butter) mit Brot</b>	<b>14,50 €</b>
„Jausenbrettl“ (speck, salsiccia nostrana, formaggio, patate, burro) con pane	

# Nachspeisen - Dolci

<b>Affogato</b> (Espresso mit Kugel Vanilleeis)	<b>3,50 €</b>
<b>Tartufo Weiß</b> Tartufo bianco	<b>4,50 €</b>
<b>Vanilleeis mit heiße Himbeer</b> Gelato alla vaniglia con lamponi caldi	<b>6,00 €</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>Kastanienreis mit Vanilleeis und Preiselbeer</b> Riso di castagne con gelato alla vaniglia e mirtilli rossi	<b>7,00 €</b>