Aperitif		Roséwein	
Himbeer-Minzespritz	7,9	Minuty M rosé 2023, Côte de Provence	5,4
Hausgemachter Sirup, Prosecco, Soda & Zitrone		Weizzwein	
Prosecco Montelvini, Extra Dry	5,1	Sylvaner Tauber 2023, Brixen	5,6
		Kerner 2023, Köfererhof, Neustift	5,6
Franciacorta Lantieri Rosè	8,3	Riesling Peter Sölva 2022, Kaltern	5,6
Franciacorta Berlucchi '61	8,9	Lugana Pansere 2023, Fraccaroli, Verona	5,4
FeralDrink NO1 (alkoholfrei)	5,0	Rotwein	
fermentiert, Szechuanpfeffer & Hopfen- zitronig & frisch		Vernatsch Gschleier 2022, Girlan	5,9
Birra Perugia 5,2 % Pale Ale tropische Früchte, Zitrus, harzig & würzig	4,9	Pinot Nero ris. Daniel 2022, Schreckbichl	5,8
		Lagrein ris. Burgum Novum 20, Castelfeder	6,9
		Cabernet 2020, Wassererhof, Völs	7,3

Fresh Kitchen

12:00 - 14:15 | 18:30 - 21:15

Kalte Vorspeisen

Südtiroler Rindstartar 100 g | 19,9 Apfel-Senfchutney, Salzbutter 160 g | 23,5 & getoastetes Brot

Salat vom Bruggerhof

Birnen, Granatapfel, Cashewnüsse,
Freilandei & Ziegenkäse

Kleine Kürbisvariation 16,9 frittiert, gebacken & Creme

Warme Vorspeisen

Schüttelbrotravioli

Ziegenkäse, rote Beete Ragout

& Sprossenkohl

Vollkorntagliatelle

Wildschweinragout, Schmorgemüse

& Schüttelbrotcrunch

Südtiroler Knödeltris

Almkäse, Bio-Spinat, Rote Beete

& Kümmel-Krautsalat

Cremiger Risotto

Hokkaidokürbis, Taleggiokäse & Pistazien

Penne oder Bavette

14,5

Frisch gekocht mit Sauce nach Wahl:

Tomaten-Mozzarella, Bolognese,

Pesto oder Carbonara

Suppe

Südtiroler Gerstensuppe 10,9

Selchkarrée & Spinattirtl

Wähle dein 3 Gang Menü

1 Hauptspeise plus 2 weitere Gerichte von unserer Karte

(ausgenommen Grill)







GETRÄNKE MENÜ

Mittags Salatbuffet
regionale Salate, Kräuter, Nüsse, Gemüse
& Samen, Dressings, Öle & Balsamico

Abends
gemischter Salat aus der Küche

6.8

Hauptspeisen

Sesam-Burger 19,9 100% Rindfleisch, Bergkäse, Pepisalat, Tomaten, Zwiebel & Schnittlauchmayonnaise

Gebackenes buntes Gemüse
Kürbiscreme, Remouladensauce
& Kräuteröl

Goldbrassenfilet
Brokkoli, Oliven, Kapern, Biokartoffeln
& bunte Paprika

Törggele Teller

25,9

geselchte Schweinswange, Surfleisch, geselchte Mini-Bauernhauswurst, Sauerkraut & Kartoffeltaler

vom GRILL

Südtiroler Rib Eye ca. 350g 39,9

Spare ribs 19,9

Fiorentina ca. 1,3 kg 85,0

Rinds-Flanksteak ca. 300g 29,9

Beilagen

2 Radicchio Trevisano oder gegrillte Zucchini oder Salat & dazu knusprige Pommes

Dips

3 Salsa Verde, pikanter Tomaten Dip & Sauerrahm Dip