

Weinempfehlung/ Vini consigliati


<u>Prosecco-Spumante</u>	Glas/ bicch. (0,10)	1/4 l	1/2 l	1 Fl./bott. 0,75
Prosecco DOC Montelvini Venegazzù – Treviso	3,70 €			24,50 €
Franciacorta Rosé Lantieri Lombardia	6,50 €			38,50 €
Franciacorta Ca Del Bosco <i>Cuvée Prestige</i> Lombardia	7,50 €			44,90 €
<u>Weißweine-vino bianco</u>				
Eisacktaler Kerner <i>Köfererhof</i> Günther Kerschbaumer – Neustift/Novacella	4,50 €	9,50 €	19,00 €	27,90 €
Pinot Grigio Riserva <i>Giatl</i> Peter Zemmer – Kurtinig/Cortina	5,30 €	11,30 €	22,60 €	32,90 €
Gewürztraminer <i>Flora</i> Kellerei Girlan – Girlan/ Cornaiano	5,30 €	11,30 €	22,60 €	32,90 €
Tagesempfehlung Consiglio del giorno	4,50 €	9,50 €	19,00 €	
<u>Roséwein-vino rosato</u>				
Bardolino <i>Chiaretto</i> Azienda Agricola Cavalchina – Veneto	4,20 €	8,90 €	17,80 €	25,90 €
<u>Rotweine – vino rosso</u>				
St. Magdalener Wassererhof – Völs/Fié	4,20 €	8,90 €	17,80 €	25,90 €
Lagrein <i>Laurin</i> Kellerei Girlan – Girlan/ Cornaiano	4,40 €	9,40 €	18,80 €	27,50 €
Cabernet Riserva <i>Mumelter</i> Kellerei Bozen – Bozen/ Bolzano	6,60 €	14,00 €	28,00 €	40,90 €
Tagesempfehlung Consiglio del giorno	5,00 €	10,50 €	21,00 €	
<u>Dessertwein – vino da dessert</u>	Glas/ bicch. 0,05 cl			1 Fl./bott. 0,187
Trockenbeerenauslese <i>Non Vintage</i> Weinlaubenhof Kracher – Illmitz	6,90 €			27,90 €

Unsere Weine können Sie auch im Shop an der Rezeption erwerben.
I vini sono in vendita nel nostro negozietto presso la reception.

Kalte Vorspeisen – Antipasti

- Oktopussalat – Sellerie – Petersilie – Peperoni – Granatapfel  15,50 €
Oktopus aus dem Atlantik
Insalata di polpo – sedano – prezzemolo – peperoni – melograno
Polpo dall'oceano Atlantico
- Burrata – Aubergine – Datterinitomaten – Basilikumöl  14,90 €
Handgemachte Burrata aus Apulien
Burrata – melanzane – datterini – olio al basilico
Burrata fatta a mano dalla Puglia
- Südtiroler Räucherteller – Speck – Kaminwurze – 15,90 €
Hirschschenken – Bergkäse – Kren – eingelegte Pfifferlinge
Typische Spezialitäten der Region
Piatto d'affumicati – speck – kaminwurz – finferli sottolio –
prosciutto di cervo – formaggio d'alpeggio – rafano
Specialità tipiche della regione
- Rindstatar – Steinpilzbrot – Salzbutter (100 g) 14,90 €
zartes, gehacktes Fleisch vom argentinischen Rindsfilet
Tartara di manzo – pane ai porcini – burro salato (160 g) 18,50 €
carne tritata tenera di filetto di manzo argentino

Bunte Salate aus Pepis Garten – insalate dall'orto di Pepi

- Südtiroler Salat**
Salat aus Pepis Garten – Steinpilze – Speck – Sellerie   15,50 €
Insalata sudtirolese
con insalata dall'orto di Pepi – porcini – speck – sedano
- Mediterraner Salat**
Salat aus Pepis Garten – Thunfischwürfel – Limette – Sesam – Freilandei – rote Zwiebel   15,50 €
Insalata mediterranea
con insalata dall'orto di Pepi – dadini di tonno – lime – sesamo – uovo – cipolla rossa
- Löwenhof Salat**    14,90 €
Salat aus Pepis Garten – Zwetschge – Dattel – Walnuss
Insalata Leone
Insalata dall'orto di Pepi – prugne – datteri – noci
- “Frisch & Fruchtig” Salat**   14,90 €
Salat aus Pepis Garten – Nektarine – Brombeere – Johannisbeere – Büffelmozzarella
Insalata “fresca e fruttata”
Insalata dall'orto di Pepi – pesche – more – ribes nero – mozzarella bufala

Aus dem Suppentopf Le nostre minestre

Steinpilzcremesuppe – Grissino – Almkräuteröl

mit frischen Steinpilzen aus unseren Wäldern

*Vellutata di porcini – grissino – olio di erbe montane
con porcini freschi dai nostri boschi*



9,50 €

Rinderkraftbrühe – Südtiroler Speckknödel – Schnittlauch

Typischer Klassiker der Region

*Consommé – canederlo allo speck altoatesino – erba cipollina
Piatto classico e tipico della regione*

8,90 €

Hausgemachte warme Vorspeisen Primi piatti fatti in casa

Fastenknödel – Pfifferlinge – Nussbutter

Fastenknödel werden ohne Speck zubereitet

*Canederlo all'inedia – finferli – burro nocciolato
Questo canederlo del digiuno viene fatto senza speck*



14,90 €

Risotto Vialone Nano - Tomate – Burrata – Pistazie

Qualitätsreis aus der Umgebung von Verona

*Risotto Vialone Nano – pomodori – burrata – pistacchi
Riso di qualità che proviene nei pressi di Verona*



14,50 €

Schwarze Tagliolini – Fenchel – Atlantikgarnelen – Bisque

Die Tagliolini erhalten ihre Farbe von der Tinte des Oktopus

*Tagliolini al nero di seppia – finocchio – gamberi atlantici – bisque
Il nero di seppia dona ai tagliolini il loro colore*

15,30 €

Schlutzkrapfen – Babyspinat – Südtiroler Almkäse – Nussbutter

Südtiroler Schlutzkrapfen werden aus 2/3 Roggenmehl und 1/3 Weizenmehl

*Ravioli – spinaci – formaggio d'alpeggio altoatesino – burro nocciolato
I ravioli sudtirolesi ai spinaci sono con 2/3 farina di segale e 1/3 farina di frumento*



13,90 €

Miesmuscheln à la marinara – Petersilie – pommes frites

klassisch nach französisch – belgischer Tradition serviert

*Impepata di cozze – prezzemolo – patate fritte
servita in maniera tradizionale francese – belga*

15,50 €

Teigtaschen – Steinpilze – Preiselbeeren – Schüttelbrot

der Teig ist auf Kartoffelteigbasis

*Mezzelune – porcini – mirtilli rossi – pane alla segale croccante
L'impasto è a base di patate*

14,90 €




Hauptspeisen – Secondi piatti

- Seezunge – Inkatomaten –Mango – Butterkartoffel - Basilikum 21,50 €
Fisch aus dem Atlantik mit besonders zartem Geschmack
Sogliola – pomodori inca – mango – patate al burro –basilico
La sogliola proviene dall'Atlantico e ha un sapore molto tenero
- Wok – Sommergemüse – Sojasprossen – Vollkornpolenta – Vinschger Marille 16,50 €
– Ananassalbei 
kross und kurz im Wok angebraten, sodass das Gemüse seine Vitamine behält
Wok- verdura estiva – soia – polenta integrale – albicocca dalla Val Venosta
– salvia
grazie alla cottura nel wok la verdura mantiene le proprie vitamine
- Spanferkel – Steinpilze – Brokkoliröschen – Bergthymian 18,90 € 
In Südtirol wachsen die bekannten Fichten Steinpilze
Maiolino alla brace –porcini – broccoli– timo montano
In Alto Adige crescono soprattutto i porcini dei pini
- Kaninchenrücken – marokkanischer Couscous – roter Thaicurry – Pfirsich 19,50 € 
Couscous ist ein marokkanisches Gericht aus Hirse, Gerste und Gries
Sella di coniglio – couscous marocchino – curry rosso thailandese – pesca
Couscous è un piatto marocchino d'orzo, semolino e miglio
- Rindsfilet – Feige – Bauernkartoffeln – Pfifferlinge 29,90 € 
mit zarter Fettmarmorierung vom heimischen Weiderind
Filetto di manzo – fichi – patate alla contadina – finferli
di carne tenera bovina dai pascoli
- Sommerburger – Rindfleisch – Burrata – Grillgemüse – Pesto Genovese 15,50 €
zubereitet mit 100 % heimischen Rindfleisch
Burger estivo – manzo – Burrata – verdura alla griglia – pesto genovese
di carne bovina altoatesina al 100 %
- Südtiroler Herrengeröstl 19,50 € 
zubereitet mit hochwertigem Kalbfleisch mit Krautsalat, in der Kupferpfanne serviert
Rosticciata di vitello altoatesina
carne di vitello pregiata e cappucci di crauti– servita in padella di rame


FrISChe Salate vom Buffet Insalate fresche dal buffet

Kleine Salatschüssel <i>Scodella piccola d'insalata</i>	6,50 €
Große Salatschüssel <i>Scodella grande d'insalata</i>	8,50 €










Für unsere jungen Gäste Per i nostri piccoli ospiti

Heiße Würstel mit Pommes frites <i>Würstel con patate fritte</i>	 	7,50 €
Kindernudeln mit Sauce nach Wahl (auch Gluten frei) <i>Pasta per bambini con salsa a scelta (anche senza glutine)</i>		6,90 €
Spinatspätzle mit Schinken – Rahmsauce <i>Gnocchetti di spinaci con prosciutto e panna</i>		7,90 €
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites <i>Chicken nuggets fatte in casa con patate fritte</i>		9,50 €

Käsevielfalt – Formaggi misti

Käsevariation – Chutneys – Früchte Veredelt von unserem Nachbarn dem Käseaffineur Hansi Degust <i>Variazione di formaggi - chutneys - frutta</i> <i>i formaggi sono affinati dal nostro vicino Hansi Degust, affinatore di formaggio</i>		14,90 €
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gern auch eine kleinere Portion. <i>Su richiesta serviamo anche una porzione più piccola.</i>		11,90 €

Dessert – Dolci

Heiße Liebe 2.0 – Himbeersorbet – Vanilleespuma – Meringe einfach lecker 😊 <i>Lamponi caldi 2.0 – sorbetto ai lamponi – spuma alla vaniglia – meringhe semplicemente buono 😊</i>	 	8,90 €
Sorbettissimo – Pfirsich – Brombeere – Basilikum erfrischendes laktosefreie Eisspeise, aus Fruchtsäften gewonnen <i>Sorbettissimo – pesca – more – basilico rinfrescante e senza lattosio, fatto da succhi di frutta</i>	  	8,50 €
Apfelküchlein – Walnusseis – Schokocrunch – Vanillesauce Südtiroler Dessert mit Neustifter Apfel <i>Frittelle di mela – gelato alla noce – crunch al cioccolato – salsa alla vaniglia Dolce altoatesino fatto con mele di Novacella</i>		8,50 €
Crème brûlée – Südtiroler Buttermilcheis Der Dessertklassiker aus Frankreich mit hausgemachtem Eis <i>Crème brûlée – gelato al latticello sudtirolese Il dolce classico francese servito con gelato fatto in casa</i>	 	8,90 €
Geeister Kaiserschmarrn – Sultaninen – Preiselbeere Wiener Dessert auf Vanilleeisbasis <i>Kaiserschmarrn ghiacciato – sultanine – mirilli rossi Dolce viennese fatto con gelato alla vaniglia</i>		8,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne Südtiroler Spezialität mit Mürbteig <i>Strudel di mele fatto in casa con panna montata Specialità altoatesina con pasta frolla</i>		4,50 €
Frischer Fruchtsalat (auf Wunsch mit Eis) täglich zubereitet aus frischen Früchten <i>Macedonia (su richiesta con gelato) fatta ogni giorno da frutta fresca</i>		4,90 € / 6,20 €
Hausgemachter Tiramisu Klassisches Dessert aus Venedig <i>Tiramisù fatto in casa dessert classico da Venezia</i>		5,50 €
Affogato hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso und Sahne <i>Affogato gelato alla vaniglia fatto in casa con espresso e panna</i>		3,70 €



: Gluten frei – senza glutine



: Vegetarisch – vegetariano



: Laktosefrei – senza lattosio