



Weinempfehlung/ Vini consigliati

<u>Prosecco-Spumante</u>	Glas/ bicch. (0,10)	1/4 l	1/2 l	1 Fl./bott. 0,75
Prosecco di Valdobbiadene Kellerei /cant. Val Longa	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>				
Kerner <i>Strasserhof</i> Hannes Baumgartner – Neustift/Novacella	4,10 €	8,60 €	17,20 €	25,50 €
Müller Thurgau Peter Zemmer – Kurtinig/Cortina	4,00 €	8,40 €	16,80 €	24,50 €
Veltliner <i>Köferer</i> Günther Kerschbaumer – Neustift/Novacella	4,30 €	9,20 €	18,40 €	26,90 €
Weißburgunder <i>Anna</i> Kellerei Tiefenbrunner – Kurtatsch/Cortaccia	4,10 €	8,60 €	17,20 €	25,50 €
Chardonnay <i>Kleinstejn</i> Kellerei Bozen - Bozen/ Bolzano	3,90 €	8,20 €	16,40 €	23,90 €
<u>Roséweine- vino rosé</u>				
Bardolino Chiaretto Kellerei/ cant. Cavalchina – Veneto	3,80 €	8,00 €	16,00 €	23,50 €
<u>Rotweine – vino rosso</u>				
St. Magdalener Pfannenstielhof- Bozen/Bolzano	4,20 €	8,90 €	17,80 €	25,90 €
Lagrein <i>Carano</i> Baron di Pauli – Kaltern/Caldaro	5,80 €	12,30 €	24,60 €	35,90 €
Blauburgunder <i>Graf von Meran</i> Kellerei Meran – Meran/Merano	4,40 €	9,40 €	18,80 €	27,50 €
Cabernet Riserva <i>Mumelter</i> Kellerei Bozen - Bozen/ Bolzano	6,50 €	13,80 €	27,60 €	40,20 €
Merlot Kellerei Tramin – Tramin/ Termeno	3,80 €	7,90 €	15,70 €	22,90 €
<u>Dessertwein – vino da dessert</u>				
Rosenmuskateller- Moscato Rosa <i>Waldgries</i> Christian Plattner – Bozen/ Bolzano	Glas/ bicch. 0,05 cl			1 Fl./bott. 0,375 5,90 € 36,90 €

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



BIO Lachs – Sauerrahm – Avocado – Schwarzbrot gepökelter Lachs aus Bio Zucht <i>Salmone bio – panna acida – avocado – pane integrale</i> <i>Salmone Bio salmistrato</i>			15,90 €
Rote Beete - Burrata – Walnüsse - Trauben klassisches Wintergemüse mit Anbaugebiet in Norditalien <i>Barbabietola -burrata – noci – uva</i> <i>Verdura invernale coltivata al nord d'Italia</i>	 		12,90 €
Südtiroler Räucherteller – Speck – Kaminwurze - Hirschschenken - Bergkäse – Kren Typischen Spezialitäten der Region <i>Piatto d'affumicati - speck - kaminwurz -</i> <i>prosciutto di cervo - formaggio d'alpeggio - rafano</i> <i>Specialità tipiche della regione</i>			14,90 €
Rindstatar – Apfel/Nussbrot – Salzbutter zartes, gehacktes Fleisch vom argentinischen Rindsfilet <i>Tartara di manzo – pane con mela e noci- burro salato</i> <i>carne tritata tenera del filetto di manzo argentino</i>	(100 g)		14,50 €
	(160 g)		17,90 €

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 €

Aus dem Suppentopf

Le nostre minestre

Consommé – Markklößchen – Wintergemüse geklärte Rinderkraftbrühe <i>Consommé – canederlo di midollo – ortaggi</i> <i>fatta con brodo di manzo</i>		8,50 €
Kichererbsen – Kurkuma – Ingwer – Brokkoli Kurkuma ist ein bitteres asiatisches Wurzelgemüse <i>Ceci – curcuma – zenzero – broccoli</i> <i>Curcuma è un ortaggio asiatico al gusto amaro</i>		8,50 €
Steinpilze – Kartoffeln – Nuss 100% Steinpilze aus Südtirols Wäldern <i>Porcini – patate – noci</i> <i>100% porcini dai boschi dell'Alto Adige</i>		8,50 €

Hausgemachte warme Vorspeisen

Primi piatti fatti in casa

Spinatknödel – Krautsalat – Walnüsse Klassische Tiroler Vorspeise <i>Canederli di spinaci – insalata di crauti – noci</i> Piatto tipico tirolese		12,50 €
Gnocchi – Parmesan – Ente – Thymian Das Entenragout wird nach traditioneller französischer Art zubereitet <i>Gnocchi – parmigiano – anatra – timo</i> <i>Il ragù d'anatra viene cucinato tradizionalmente alla francese</i>		13,50 €
Ravioli – Kartoffeln – Almkäse – Wintertrüffel Qualitätstrüffel aus dem Piemont <i>Ravioli – patate – formaggio d'alpeggio – tartufo invernale</i> <i>Tartufo di qualità che deriva dal Piemonte</i>		17,90 €
Risotto Vialone Nano – Scampi – Zitronenschaum Scampi aus Norwegen; auch als „kleiner Bruder“ des Hummers bekannt <i>Risotto Vialone Nano – scampi - schiuma al limone</i> <i>Scampi dalla Norvegia; conosciuti come "piccolo fratello dell'astice"</i>		14,90 €
Tagliolini – Safran – Fenchel/Karottengemüse – Ziegenkäse Safran wird heute noch mit der Hand gepflückt <i>Tagliolini – zafferano – finocchio e carote – formaggio caprino</i> <i>anche al giorno d'oggi la raccolta va fatta a mano</i>		13,50 €


Hauptspeisen – Secondi piatti

- Zander – Linsengemüse – Speck – Senf  21,90 €
Speisefisch aus Nordeuropa ohne Gräte
Luccioperca – lenticchie – speck – mostarda
Pesce Nordeuropeo senza lisce
- Black Burger – Rindfleisch – Trüffelcreme – Zwiebel – Chili - Salat – Almkäse 15,50 €
Wir verwenden 100 % Südtiroler Rindfleisch
Black Burger - carne bovina – crema tartufata – cipolle – chili – lattuga – formaggio d'alpeggio
la carne bovina deriva al 100 % dall'Alto Adige
- Herrengeröstel -Kalbfleisch- Krautsalat  18,90 €
Zubereitet mit hochwertigem Kalbfleisch, in der Kupferpfanne serviert
Rosticciata di vitello – crauti
Usiamo carne di vitello di pregiata, servita in padella di rame
- Wintergemüse – Kokosnuss – Curry – Mungbohne   16,90 €
Wird im WOK kross gebraten, dadurch bleiben Geschmack und Vitamine erhalten
Verdura invernale – cocco – curry – fagioli verdi indiani
Viene rosolato brevemente nel WOK per conservare al meglio i sapori e le vitamine
- Lammkotelett – Polenta – Ratatouille – schwarzer Knoblauch 22,50 €
Der Knoblauch fermentiert in Kohle und erhält dadurch Farbe und Geschmack
Costoletta d'agnello – polenta – ratatouille – aglio nero
L'aglio fermenta in carbone per ottenere il colore e il gusto
- Hirschrücken – Wirsing – Birne – Chutney  24,90 €
Wirsingkohl stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum
Sella di cervo – verza – pera - chutney
La origine della verza è Mediterranea
- Rindsfilet – Kartoffeltörtchen – Flowersprout – Holunder   29,90 €
mit zarter Fettmarmorierung vom heimischen Weiderind
Filetto di manzo nostrano – tortino di patate – flower sprout – sambuca
di carne tenera bovina dai pascoli

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 €
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites <i>Chicken nuggets fatte in casa con patate fritte</i>		9,50 €
Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites <i>Scaloppina piccola di maiale impanata con patate fritte</i>		11,50 €

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>		14,50 €
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gern auch eine kleinere Portion. <i>Su richiesta serviamo anche una porzione più piccola.</i>		11,50 €

Dessert – Dolci

Schokotörtchen – Nuss – Malagaeis

Mit flüssigem Schokoladenkern...

Tortino al cioccolato – noci – gelato al Malaga
con cuore di cioccolato sciolto



8,50 €

Crème brûlée – Tahiti Vanille – Butterkekseis

Der Dessertklassiker aus Frankreich mit hausgemachtem Eis

Crème brûlée – vaniglia Tahiti – gelato al biscotto
Il dolce classico francese servito con gelato fatto in casa



8,50 €

Geeister Kaiserschmarrn – Preiselbeeren – Schokolade

Österreichisches Dessert auf Vanilleeisbasis

Kaiserschmarrn ghiacciato – mirilli rossi – cioccolata
Dessert austriaco fatto di gelato alla vaniglia



7,90 €

Sacherhalbgefrorenes – Rum – Sahne – Marille

Valrhona Schokolade mit Nuss – Nougat Akzent

Semifreddo allo Sacher – rum – panna – albicocca
Ciocolato Valrhona al gusto di nocciola



8,50 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne

Südtiroler Spezialität mit Mürbteig

Strudel di mele fatto in casa con panna montata
Specialità altoatesina con pasta frolla



4,50 €

Frischer Fruchtsalat (auf Wunsch mit Eis)

täglich zubereitet aus frischen Früchten

Macedonia (su richiesta con gelato)
fatta ogni giorno da frutta fresca



4,90 € / 6,20 €

Hausgemachter Tiramisu

Klassisches Dessert aus Venedig

Tiramisù fatto in casa
dessert classico da Venezia



5,90 €

Affogato

hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso und Sahne

Affogato
gelato alla vaniglia fatto in casa con espresso e panna



3,50 €



: Gluten frei – senza glutine



: Vegetarisch – vegetariano



: Laktosefrei – senza lattosio