

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>				
Müller Thurgau <i>Caprile</i> Peter Zemmer – Kurtinig/Cortina	4,40 €	9,40 €	18,80 €	27,50 €
Kerner <i>Köferer</i> Günther Kerschbaumer – Neustift/Novacella	4,50 €	9,50 €	19,00 €	27,90 €
Weißburgunder <i>Anna</i> Kellerei Tiefenbrunner – Kurtatsch/Cortaccia	4,50 €	9,50 €	19,00 €	27,90 €
Tagesempfehlung Consiglio del giorno	4,50 €			
<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>				
Vernatsch Gschleier <i>Alte Reben</i> Kellerei Girlan – Girlan/ Cornaiano	4,40 €	9,40 €	18,80 €	27,50 €
Blauburgunder <i>Patricia</i> Kellerei Girlan – Girlan/ Cornaiano	4,50 €	9,50 €	19,00 €	27,90 €
Cabernet Riserva <i>Mumelter</i> Kellerei Bozen - Bozen/ Bolzano	6,60 €	14,00 €	28,00 €	40,50 €
Tagesempfehlung Consiglio del giorno	5,00 €			
<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

Zucchini Blüten – Frühlingsgemüse – Maikönig – Radieschen – Bio Mozzarella   12,90 €
früh wachsender Salat, saftig und vollmundig

Fiori di zucchini – verdura primaverile – lattuga – ravanelli – mozzarella bio
insalata primaverile grassa e corposa

Bergkäseauflauf - Birnensenf - Zigoriesalat  12,50 €
Zigorie ist eine leicht bitter schmeckende Pflanze heimisch in Norditalien

Tarte di formaggio d'alpeggio - mostarda alla pera - insalata di dente di leone
dente di leone è leggermente amaro e cresce al Nord d'Italia




Südtiroler Räucherteller – Speck – Kaminwurze - 14,90 €
Hirschschenken - Bergkäse – Kren
Typische Spezialitäten der Region




Piatto d'affumicati - speck - kaminwurz -
prosciutto di cervo - formaggio d'alpeggio - rafano
Specialità tipiche della regione

Rindstatar – Bärlauchbrot – Salzbutter (100 g) 14,50 €
zartes, gehacktes Fleisch vom argentinischen Rindsfilet

Tartara di manzo – pane all'aglio orsino- burro salato (160 g) 17,90 €
carne tritata tenera del filetto di manzo argentino

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

Spargelzeit    14,90 €
Salat aus Pepis Garten - Spargelspitzen – Rhabarber - Himbeeren - Freilandei
Stagione d'asparagi
con insalata dall'orto di Pepi - punte di asparagi - rabarbaro- lamponi - uova

Frühlingserwachen    13,90 €
Salat aus Pepis Garten - Radieschen- Löwenzahn - Thunfisch – Erdbeeren
Primavera
con insalata dall'orto di Pepi – ravanelli - dente di leone - tonno – fragole

Bergwiese   14,50 €
Salat aus Pepis Garten – Artischocken – Sauerampfer – Grana Padano
Prato montano
Insalata dall'orto di Pepi – carciofi – acetosa – grana padano


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





Spargelcremesuppe – Schinkentramezzino <i>Vellutata d'asparagi - tramezzino al prosciutto cotto</i>	8,50 €
Kresseschaumsüppchen - Brimi Sauerrahm - Wachtelei <i>Vellutata di crescione - panna acida Brimi - uovo di quaglia</i>	 8,50 €

Hausgemachte warme Vorspeisen




Primi piatti fatti in casa

Kräuterbandnudel -Limettenschaum – Spargel – Pinienkerne - Frühlingszwiebel zubereitet mit frischen Kräutern der Region <i>Tagliatelle all'erba - schiuma al lime – asparagi – pinoli – cipolline</i> <i>con erbe fresche provenienti dalla regione</i>	 13,90 €
Zitronenrisotto - Erdbeeren - Pecorino schönes Zusammenspiel aus Säure und Süße <i>Risotto al limone - fragole – pecorino</i> <i>Interazione armonica tra agro e dolce</i>	  13,50 €
Brennnesselgnocchi - Miesmuscheln - Taleggio Käse Die Brennnessel beugt Frühjahrsmüdigkeit vor <i>Gnocchi all'ortica - cozze – formaggio taleggio</i> <i>L'ortica previene la stanchezza primaverile</i>	14,50 €
Ravioli – Ricotta – Löwenzahn – getrocknete Tomaten Löwenzahn übertrifft den Eisengehalt von Spinat um ein Vielfaches <i>Ravioli – ricotta – dente di leone – pomodori secchi</i> <i>Il dente di leone contiene molto più ferro che spinaci</i>	 13,50 €
Uroma Barbaras Schwarzplentene Knödel mit viel Lauch und Petersilie, auf Wunsch mit Brimi Bio Milch <i>Canederli di grano saraceno alla bisnonna Barbara</i> <i>con tanto porri e prezzemolo, su richiesta con latte bio Brimi</i>	11,90 €


Hauptspeisen – Secondi piatti

- Bouquet vom weißen & grünen Spargel – neue Kartoffeln – Kräuterschinken  19,50 €
Spargel gedeihen in sandigen Böden wie in Terlan oder Treviso
Bouquet di asparagi verdi & bianchi – patate novelle – prosciutto alle erbe
Asparagi crescono al meglio in terra sabbiosa come a Terlan o Treviso
- Seeteufel – Kohlrabi – Kartoffeln - Soja – Rhabarber  23,90 €
Speisefisch mit festem weißem Fleisch ohne Gräte
Coda di rospo – rapa – patate – soia – rabarbaro
Pesce con carne bianca e corposo senza lisce
- Frühlings Burger – Rindfleisch – Spargel – Bozner Sauce 14,90 €
Wir verwenden 100 % Südtiroler Rindfleisch
Primavera Burger - carne bovina – asparagi – salsa bolzanina
la carne bovina deriva al 100 % dall'Alto Adige
- Gröstel – Kalbfleisch - Krautsalat – Kartoffel - Speck   18,50 €
Zubereitet mit hochwertigem Kalbfleisch, in der Kupferpfanne serviert; nach Uromas Art
Rosticciata di vitello – crauti - patate – speck
Usiamo carne di vitello di pregiata, servita in padella di rame, alla ricetta della bisnonna
- Rehgulasch - Eierspätzle – Granatapfel - Kräuter 24,50 €
Beilagen Klassiker im Süddeutschen Raum seit dem 18ten Jahrhundert
Gulasch di capriolo – spätzle alle uova – melagrana – erbe aromatiche
Contorno classico delle regioni tedesche del sud dal 17imo secolo
- Duo vom Milchkalb – Karotten – Nüsse – Bauernkartoffeln 23,90 €
Milchkälber haben ein besonders zartes Fleisch, da sie ausschließlich mit Milch gefüttert werden
Duetto dal vitello di latte – carote – noci – patate contadine
Il vitello ha un carne molto tenera visto che mangia solo il latte di mucca
- Rindsfilet – Süßkartoffelgratin – Babylauch – Portwein  29,90 €
mit zarter Fettmarmorierung vom heimischen Weiderind
Filetto di manzo nostrano – gratin di patate dolci – porri primaverile – vino porto
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 €
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>Variatione 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

Erdbeerknödel – Sauerrahmeis – Schokocrunch einfach lecker 😊	 	8,50 €
<i>Canederlo di fragola – gelato alla panna acida – crunch al cioccolato</i> <i>semplicemente buono 😊</i>		
Crème brûlée – Tahiti Vanille – Schwarzbeereis Der Dessertklassiker aus Frankreich mit hausgemachtem Eis		8,50 €
<i>Crème brûlée – vaniglia Tahiti – gelato ai mirtilli</i> <i>Il dolce classico francese servito con gelato fatto in casa</i>		
Rhabarberkompott – Bigné – Mascarponeeis frisch – fruchtig – sauer		8,50 €
<i>Composta di rabarbaro – bigné– gelato al mascarpone</i> <i>fresco – fruttuoso – acido</i>		
Millefoglie – Joghurt – Ricotta – Ingwer – Himbeere Schicht für Schicht gefüllt mit Köstlichkeiten		8,50 €
<i>Millefoglie – yogurt – ricotta – zenzero – lamponi</i> <i>Ripieno di prelibatezze da foglia a foglia</i>		
Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne Südtiroler Spezialität mit Mürbteig		4,50 €
<i>Strudel di mele fatto in casa con panna montata</i> <i>Specialità altoatesina con pasta frolla</i>		
Frischer Fruchtsalat (auf Wunsch mit Eis) täglich zubereitet aus frischen Früchten	 	4,90 € / 6,20 €
<i>Macedonia (su richiesta con gelato)</i> <i>fatta ogni giorno da frutta fresca</i>		
Hausgemachter Tiramisu Klassisches Dessert aus Venedig		5,50 €
<i>Tiramisù fatto in casa</i> <i>dessert classico da Venezia</i>		
Affogato hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso und Sahne		3,50 €
<i>Affogato</i> <i>gelato alla vaniglia fatto in casa con espresso e panna</i>		



: Gluten frei – senza glutine



: Vegetarisch – vegetariano



: Laktosefrei – senza lattosio