

AUS DEM SUPPENTOPF.....

I nostri brodi.....

Fragen Sie nach unserer Tagessuppe

Brodo del giorno

€ 6,90

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Speckknödeln

Canederli tirolesi fatti in casa in brodo

€ 6,70



## KALTE VORSPEISEN

### Antipasti

Dreierlei von Bruschetta (Tomaten, Artischocke und gegrillte Zucchini)

Tris di bruschette all' pomodoro, carciofi e zucchini alla griglia

€ 9,80

Geräuchertes Passeirer Saiblings Filet an Fenchel-Orangen auf sommerlichem Salat

Filetto di salmerino con finocchio e arancia su insalata estiva

€ 16,20

Carpaccio vom Rind mit marinierten Spargeln

feinen Salatspitzen und Späne von Grana Padano

Carpaccio di manzo con asparagi marinati, insalata e grana padano

€ 18,90

Komposition von verschiedenen Blattsalaten mit gebratenen Garnelen

oder sautierten Truthahnstreifen

Piatto di insalata mista con gamberetti alla griglia o fettine di tacchino

€ 16,80

## NUDEL, KNÖDEL .....

Pasta, canederli .....

Hausgemachte Petersilien Tagliolini mit Riesengarnelen und Gemüsestreifen

Tagliolini al prezzemolo fatti in casa con gamberetti e fettine di verdura

€ 14,40

Risotto mit Radicchio trevigiano und Gorgonzola

Risotto al radicchio trevigiano e gorgonzola

€ 13,90

Spaghetti allo Scoglio (Vongole, Cozze, Garnelen und Calamari)

Spaghetti allo scoglio

€ 15,40

Dreierlei von hausgemachten Knödeln (Käse, Rote Beete, Spinat) in feiner Käsesauce  
Tris di canederli fatti in casa (formaggio, barbabietola rosa, spiaci) in salsa di formaggio

€ 12,70

Hausgemachte Tortellini mit zweierlei Spargel an Kresse Schaum

Tortellini fatti con asparagi e schiuma di crescione

€ 14,20

Bei Bedarf können auch Tiefkühlprodukte verwendet werden

Possono essere usati anche prodotti congelati

Als Vorspeise -1,00 €

Come primo -1,00 €



## FLEISCH UND FISCH

### Carne e pesce

Gebirgssaibling aus dem Passeiertal vom Grill  
an mediterranem Gemüse und Kartoffeln

Filetto di salmerino di montagna dalla val Passiria  
verdura mediterranea e patate

€ 25,70

Rosa gebratenes Entrecote` an grüner Pfeffersauce, erlesenem Gemüse und Reis Pilav

Entrecote` in salsa di pepe verde con verdura mista e riso

€ 28,80

Schnitzel nach Wiener Art vom Jungschwein gereicht mit  
Pommes Frites

Cotoletta alla milanese di maiale con patate fritte

€ 17,90

Zart gebratenes Kalbsrückensteak mit frischem Spargel am Kartoffelmoussline

Bistecca di sella di vitello con asparagi freschi e pure` di patate

€ 28,90

Rosa gebratene Hirschmedaillons an Apfel-Rotkohl, Preiselbeerjus dazu Eierspätzle

Medaglione di cervo con crauti rossi in salsa di mirtilli rossi e Spätzle all`uovo

€ 30,90

## ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES

Per finire qualcosa di dolce

Topfenknödel mit Nougat an Waldfrüchtespiegel und Eis

Gnocchi pentola con nougat con frutti di bosco e gelato

€ 9,80

Zweierlei vom hausgemachten Sorbet an frischen Früchten

Duetto di sorbetto fatto in casa con frutta fresca

€ 7,90

Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern auf Früchtespiegel mit Eis

Tortina al cioccolato su specchio di frutti e gelato

€ 9,80

Hausgemachtes Tiramisu

Tiramisu fatto in casa

€ 7,40

Hausgemachtes Himbeer Parfait in und an Schokoladesauce

Parfait ai lamponi fatto in casa con e nella cioccolata

€ 9,20