

Consulta il nostro menu sul tuo telefono / Read our menu on your smartphone



Entrate - Starters

Light zucchini cake (courgette) served with cheese fondue

Tortino di zucchine tiepido servito con fonduta di formaggio "Tilsiter" ^{VG}

€ 11,50

Warm strudel stuffed with white and green asparagus and potatoes served with typical egg sauce ^V

Strudel tiepido ripieno di asparagi bianchi e verdi e patate servito con salsa Bolzanina

€ 11,50

Crudit  (raw) salmon trout with ginger - lemon – turnip- salad and char eggs

Crudit  di trota [•] salmonata con insalata di zenzero e topinambur al limone dolce e uova di salmerino ^{GL}

€ 14,00

Beef tartare (100 g) with toasted spelled bread and butter

Tartara di manzo (100 gr), con pane di farro tostato e burro ^{(L) (G)}

€ 14,50

tartare (100 g) with toasted spelled bread and butter

Tartara di tonno rosso (100 gr) su insalatina di patate ^{(L) (G)}

€ 14,50

Carpaccio of beef carne salada with field salad and flakes of aged cheese, drops of balsamico vinegar

Carpaccio di carne salada di manzo con soncino, scaglie di Trentingrana e gocce di balsamico ^G

€ 14,00

Typical cold cuts from South Tyrol – original speck (bacon), various hams, cheese, cucumbers and horseradish ^p

Affettato tipico Delicatessen del Sudtirolo speck, salumi, formaggi, cetrioli e kren

€ 14,50

Selection of South Tyrolean cheeses with mustards

Variet  di formaggi affinati del Sudtirolo con mostarde ^{VG}

€ 15,00

Sliced speck with horseradish and cabbage salad ^p

Speck affettato con rafano, cetrioli e insalata di cavolo cappuccio ^{LG}

€ 13,00

Creamy soup with fresh zucchini served with yogurt drops and chives

Crema di zucchine con gocce di yogurt di Vipiteno e erba cipollina ^{VG}

€ 10,50

Pasta e Canederli – Pasta, Risotto & Co.

Tyrolean Tris: dumplings with cheese and spinach, rye ravioli stuffed with spinach; served on cabbage salad

Tris tirolese: Canederli al formaggio e agli spinaci; ravioli pusteresi su cavolo cappuccio fresco ^V

€ 13,50

Typical mushroom dumplings in its sauce ^V

Canederli ai funghi con salsa ai funghi

€ 13,50

Little spinach gnocchi with ham and cream ^p

Sp tze (gnocchetti) agli spinaci con prosciutto e panna

€ 12,50

Rye ravioli stuffed with spinach and ricotta with golden butter and Trentin grana cheese

Mezzelune pusteresi di segale ripieni di spinaci e Quark con burro dorato e Trentin grana ^V

€ 13,00

Ravioli stuffed with salmon trout and light ricotta cheese on basil cream

Ravioli ripieni di trota salmonata e ricotta su crema di basilico

€ 13,50

Black tagliolini pasta with salmon trout and zucchini flowers

Tagliolini neri con trota salmonata [•] e fiori di zucchine ^L

€ 14,50

Homemade basil-pappardelle (pasta) with a light lamb ragout

Pappardelle al basilico fatte in casa con leggero rag  d'agnello

€ 13,50

Long potato gnocchi with pesto from the Alps fragranced with mountain pine

"Schupfnudel" – gnocchi lunghi di patate al pesto di montagna profumati al pino mugo ^V

€ 12,50

Tyrolean risotto with white wine "Gewürztraminer", apple and speck (bacon) ^p

Risotto Tirolese cremoso al Gewürztraminer, mele e speck ^G

€ 14,00

Risotto with lemon and peppermint creamed with mountain flower cheese

Risotto al limone e menta mantecato con formaggio fiorile di malga ^{GV}

€ 13,50

Secondi dal Sudtirolo – Main dishes from South Tyrol

Beef carpaccio with citrus marinated fennel salad and raspberries

Carpaccio di manzo con insalata di finocchi marinati agli agrumi e lamponi ^G € 19,00

Beef tartare (200 g) with toasted spelled bread and butter

Tartara di manzo (200 gr) con burro e pane al farro tostato ^{(L) (G)} € 25,00

+ aggiunta di funghi marinati € 4,00

Crusted veal fillet with porcini and mashed potatoes ^p

Filetto di vitello in crosta di pasta sfoglia con funghi marinati e purè di patate € 26,00

Fillet of beef in the hay nest with grilled vegetables and roasted potatoes

Filetto di manzo nel nido di fieno delle malghe servito con verdura grigliata e patate saltate ^G € 25,00

Tagliata (sliced) deer with mushrooms, mashed potatoes and cranberry jam

Tagliata di cervo con funghi, purè di patate e marmellata ai mirtilli rossi € 27,00

Racks of lamb from Val di Funes with mango sauce, vegetables and mashed potatoes

Costolette di agnello della Val di Funes marinate al timo selvatico, verdure di stagione e purè di patate € 26,00

Smoked pork knuckle with roasted potatoes and sauerkraut ^p

Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi e crauti ^G € 22,00

Fillet of bluefin tuna in pistachio crust and cream of Bronte pistachios

Filetto di tonno rosso in crosta di pistacchi e crema di pistacchi di Bronte Dop ^G € 26,00

Dolci di Montagna e Valli – Sweets and desserts

Apple strudel with ice cream

Strudel di mele in pasta frolla con gelato al grano saraceno ^V € 7,00

Dark chocolate mousse with pear cubes and salted caramel sauce

Mousse di cioccolato fondente con cubetti di pere e salsa di caramello salato € 7,00

Quark cheese cake with strawberry sauce

Cheese cake al Quark con salsa alle fragole ^V € 6,00

Hot raspberries with vanilla ice cream

Lamponi caldi con gelato alla vaniglia ^{V G} € 6,50

Fruit sorbet

Sorbetto alla frutta ^{V G L} € 6,00

Little but yummy for the undecided: coffee cream with whipped cream served in its cup

Piccolo ma buono, un mini-dessert per gli indecisi: crema al caffè con panna montata, servito nella sua tazzina ^V € 3,50

Vino Dessert

Goldmuskateller (moscato amabile), Cantina Kaltern / Caldaro € 5,50

Cover charge

Coperto € 2,90

V vegetariano *vegetarian* **G senza glutine** *gluten free* **L senza lattosio** *lactose free* **p with pork**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio richiedendo l'elenco dedicato agli allergeni alimentari presenti nelle nostre singole pietanze. Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcune pietanze preparate in cucina possono essere sottoposte ad abbattimento a temperatura negativa in loco, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Nonostante il nostro massimo impegno nella preparazione delle pietanze non possiamo escludere eventuali presenze di tracce e/o cross contaminazioni di allergeni in esse.

• materia prima congelata all'origine dal produttore