



Entrate Starters

Warmer strudel filled with spinach, alpine cheese and speck (bacon) with saffron sauce **p**
Strudel ripieno di spinaci, formaggio alpino e speck cotto con salsa allo zafferano

€ 12,50

Fried polenta (corn) with cabbage, farmer's ham and porcini mushrooms **p**
Frittelle di polenta con battuta di verza stufata, prosciutto di campagna e porcini **G**

€ 12,00

Beef tartar (100 g) with toasted spelt bread and butter
Tartara di manzo (100 gr) con pane di farro biologico tostato e burro **(L) (G)**

€ 14,50

Marinated raw rainbow trout with ginger and lemon
Crudit  di trota salmonata • marinata con zenzero al limone **G L**

€ 14,00

Warm pumpkin cake with cheese fondue
Tortino tiepido di zucca con fonduta di formaggio "Tilsiter" **G V**

€ 12,50

Bresaola bags filled with fresh herbed cheese and forest fruits
Fagottini di bresaola ripieni di formaggio fresco alle erbe con piccoli frutti **G**

€ 14,50

Carpaccio of carne salada (beef) with fresh cheese pralines
Carpaccio di carne salada con praline di formaggio fresco **G**

€ 13,50

Specialit  stagionate al tagliere Cold cuts from the Alps

Delicatessen antipasti platter: mixed smoked cold cuts with speck, ham and cheese **p**
Affettato tipico Delicatessen del Sudtirolo Speck, salumi, formaggi, cetrioli e kren **G**

€ 14,50

Carpaccio of deer with porcini mushrooms e Trentin Grana cheese flakes
Carpaccio di cervo con funghi porcini e scaglie di Trentin Grana **G**

€ 14,50

Variety of special cheeses refind in South Tyrol with chutney
Variet  di formaggi affinati con fichi e chutney di cipolle rosse al balsamico **V G**

€ 15,00

Sliced Speck with horseradish and cabbage salad **p**
Speck affettato con rafano, cetriolo e cavolo cappuccio **G**

€ 13,50

Zuppe Seasonal soups

Pumpkin cream with blue cheese and biscuit crumble
Vellutata di zucca con formaggio erborinato della Val Sarentino e crumble di biscotti **V**

€ 11,00

Savoy soup with potatoes and bacon served with croutons
Zuppa di verza, patate e speck con crostioni di pane di segale

€ 11,00

Tyrolean dumplings with speck in broth **p**
Canederli allo Speck in brodo di vitello

€ 11,00

Pasta e Canederli Pasta, ravioli and more

Tyrolean Tris: cheese dumpling, spinach dumpling and ravioli filled with spinach
Tris tirolese: Canederli al formaggio, agli spinaci e ravioli pusteresi su insalata di cappuccio **V**

€ 13,00

Little spinach gnocchi with cream sauce and ham **p**
Spatzle (gnocchetti) agli spinaci in salsa alla panna e prosciutto cotto del contadino

€ 12,50

Rye ravioli stuffed with spinach and ricotta, with golden butter and cheese
Ravioli pusteresi di segale ripieni di spinaci e formaggio "Grauk se" con burro dorato e grana **V**

€ 13,00

Beetroot Ravioli filled with speck and sauerkraut in a light cheese sauce
Tortelli di barbabietola farciti con speck e crauti in salsa leggera di formaggio **V**

€ 13,00

Risotto with red wine, red radicchio and aged flower cheese
Risotto al vino rosso Lagrein con radicchio e formaggio fiorile di malga **G V**

€ 13,00

Risotto with fresh porcini mushrooms
Risotto con funghi porcini freschi **G V**

€ 14,00

Blueberry Pappardelle (pasta) with porcini and bacon **p**
Pappardelle ai mirtilli neri con rag  di cervo e crema al latte con mirtilli rossi

€ 14,00

Maltagliati (pasta) of chestnut flour with deer ragout and cream
Maltagliati alle castagne con salsa al formaggio erborinato Sarentino e noci

€ 14,00

Black tagliolini (pasta) with salmon trout, cherry tomatoes and zucchini flowers on pumpkin cream
Tagliolini neri con trota salmonata •, pomodorini e fiori di zucchini su crema di zucca

€ 13,50

Potato gnocchi with bacon in saffron sauce
"Schupfnudel" gnocchi lunghi di patate con funghi porcini e speck in salsa allo zafferano

€ 13,00



Secondi Tirolesi Main courses

Filet of salmon trout with cherry tomatoes and zucchini flowers on pumpkin cream

Filetto di trota salmonata con pomodorini e fiori di zuccina su lucido di zucca ^G

€ 21,00

Beef tartar (200 g) with toasted spelt bread and butter

Tartara di manzo (200 gr) con pane di farro tostato e burro ^{(L) (G)}

€ 25,00

Sunny side up eggs on roasted potatoes and bacon ^p

Piatto del contadino: Uova in tegamino con patate saltate e speck ^G

€ 15,00

Crusted filet of veal in red wine sauce with vegetables and mashed potatoes ^p

Filetto di vitello in crosta con salsa al vino St. Magdalener, verdure e purè di patate

€ 25,00

Filet of beef in the hay net from the Alps with roasted potatoes and porcini mushrooms

Filetto di manzo al fieno delle malghe con patate saltate e funghi porcini ^G

€ 25,00

Knuckle of pork served with sauerkraut and roasted potatoes ^p

Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi, crauti e senape ^G

€ 21,00

Tagliata (sliced filet) of deer with polenta from Storo, porcini and cranberry jam

Tagliata di cervo con polenta di Storo, porcini e marmellata di mirtilli rossi ^G

€ 26,00

Hearty beef meat balls with mashed potatoes and fried artichokes

Polpette sfiziose di manzo con purè di patate e carciofi fritti

€ 18,50

Roasted slices of veal with potatoes and cabbage salad, served in the pan

Rosticciata dei Signori

fette di vitello saltate assieme con patate; cavolo cappuccio; servito in tegamino ^G

€ 19,00

3 Sausages: Meraner, Weisswurst and Nürnberger served with mustard, sauerkraut and potatoes ^p

Tris di würstel: Meraner, Norimberga e Weisswurst con senape, crauti e patate saltate ^G

€ 18,50



Dolci di Montagna e Valli Sweets and desserts

Warm apple strudel served with ice cream

Strudel di mele tiepido in pasta frolla con gelato alla crema ^V

€ 7,00

Heart of chestnuts covered with chocolate and stuffed with whipped cream

Cuore di castagne ricoperto al cioccolato fondente e ripieno di panna montata ^{V G}

€ 8,00

Baked apple rings with vanilla ice cream

Frittelle di mele del Sudtirolo con gelato alla vaniglia ^V

€ 7,00

Hot raspberries with vanilla ice cream

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi ^{V G}

€ 7,00

Yogurt cake with raspberries and ice cream

Fetta di torta allo yogurt di Vipiteno con lamponi, servita con gelato ^V

€ 7,50

"Kaiserschmarrn" – yummy sliced pancake with cranberries

"Kaiserschmarrn" – omelette alta, sminuzzata, con marmellata di mirtilli rossi e purea di mele ^V

€ 7,90

"Original Linzer" pastry with almonds, cranberries and whipped cream

"Linzerschnitte" – Crostata alle mandorle e mirtilli rossi servita con panna montata ^V

€ 7,00

Sorbet

Sorbetto ^{V L G}

€ 6,50

Cover charge

Coperto

€ 2,90

^V vegetariano ^G senza glutine ^L senza lattosio
^V vegetarian ^G gluten free ^L lactose free ^p with porc!