

Kinder Bambini

L	Kleine Penne mit Tomatensauce oder Ragout Piccola porzione di penne al pomodoro	7,00
L	Kleines Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes frites Piccola fettina di tacchino impanata con patate fritte	11,00

Antipasti Antipasti

L	Tartar vom heimischen Rind, Salat von rohen Artischocken, Parmesan, unsere Focaccia Tartara di manzo nostrano, insalatina di carciofi crudi, scaglie di parmigiano, la nostra focaccia	17,50
L	Oktopus mit grünen und weißen Spargeln in Tempura und Limettenmayonnaise Polpo con asparagi verdi e bianchi in tempura con maionnese al lime	16,50
L G	Verlorenes Ei auf buntem Frühlingssalat, Cashewnüsse, Balsamico-Dressing Uovo in camicia su insalatina primaverile, noci cashew, dressing al baslamico	12,50
●	Bauernspeck aus dem Gadertal mit mariniertem Graukäse, süß-saure Zwiebeln und Schüttelbrotchips Speck della Val Badia con "Graukäse" marinato, cipolle agro-dolci e chips di "Schüttelbrot"	14,00
	Gratinierte Weinbergschnecken (6 St.) Tomaten-Bruschetta Lumache gratinate (6pz.) bruschette al pomodoro	14,50

Vorspeisen Primi

●	Tagliatelle von gebranntem Mehl, gebratenes Lammfleisch, Minze, Taggiasca Oliven, Pecorino Käse Tagliatelle di farina bruciata, agnello stracotto, menta, olive taggiasche, pecorino	13,50
L	Hausgemachte Cavatelli-Nudeln mit Broccoli, Sardellen und Peperoncino Cavatelli fatti in casa con broccoli, acciughe e peperoncino	13,00
	Tortelli mit Burratafüllung, frische Tomaten, Basilikum Tortelli, ripieni di Burrata con pomodoro fresco, basilico	13,50
G	Bärlauchrisotto, Jakobsmuscheln, Trockentomaten (für zwei Personen) Risotto all'aglio orsino, capesante, pomodori secchi (per due persone)	p.Pers. 13,50

Zu den gekennzeichneten (●) Gerichten empfehlen wir einen
Kalterersee-Charta Wein:

Con le piantanze contrassegnate (●) consigliamo uno dei vini
della Charta del Kalterersee:

1202	"Leuchtenberg" 17 – Kellerei Kaltern/Caldaro	1 Glas / bicch.	3,00
1205	"Bischofsleiten" 17 – Castel Sallegg	1 Glas / bicch	3,40

Fleisch und Fisch Carne e pesce

G	Fiorentina-Steak (mind. 1,5 kg) für 2 Personen mit gegrilltem Gemüse, Folienkartoffeln mit Sauerrahm Fiorentina (min. 1,5 kg) per 2 persone con verdure grigliate, patate al cartoccio con panna agra	78,00
	Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kräuterkruste, Babykarotten, Selleriepüree Sella di vitello con crosta alle erbe, carotine baby, purè di sedano rapa	24,50
	Tagliata vom Iberico Schwein auf sautiertem Babyspinat, Tomaten mit Couscous, Senfeis Tagliata di maiale iberico su spinacino saltato, pomodori con cous-cous, gelato alla senape	22,50
G	Mit schwarzen Walnüssen gefüllte Kaninchenkeule auf Kohlrabi-Spargel-Ragout, Petersilien-Stampfkartoffeln Coscia di coniglio ripiena con noci nere su asparagi e cavolo rapa, patate schiacciate al prezzemolo	21,50
●	Zander in Kürbiskernkruste mit „Fregola sarda“ und roter Bete	22,00
L	Lucioperca in crosta di semi di zucca, fregola sarda barbabietola rossa	
	Gebackener Tomino-Käse auf Grillgemüse, mit Basilikumpesto Tomino fritto su verdure alla piastra, con pesto al basilico	14,50

Desserts

	Tartelette, Chantillycreme, Rhabarber, Erdbeeren, Salzkaramelleis Tartelette, crema Chantilly, rabarbaro, fragole, gelato al caramello salato	8,50
G	Crème brûlée, Pistazieneis und Waldfrüchteragout Crème brûlée, gelato al pistacchio, ragù ai frutti di bosco	8,50
G	Heidelbeer-Lavendelsorbet mit Honigschaum Sorbetto di mirtilli e lavanda con schiuma al miele	6,50
	Unsere Schokosphäre mit Vanilleparfait, marinierten Erdbeeren, Zabaione La nostra sfera di cioccolato con parafait alla vaniglia, fragole marinate, Zabaione	10,50
	Südtiroler Käse-Sortiment mit Früchtesenf Assortimento di formaggi altoatesini con mostarde	13,50

Unser 4-Gänge-Menü

Il nostro menù di 4 portate

G	kennzeichnet glutenfreie Speisen für Zöliakiebetreffene
G	contrassegna pietanze senza glutine per celiaci
L	kennzeichnet laktosefreie Speisen
L	contrassegna pietanze senza lattosio