

Kinder Bambini

L	Kleine Penne mit Tomatensugo oder Ragout Piccola porzione di penne al pomodoro o al ragù	7,50
L	Kleines Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes Frites Piccola fettina di tacchino impanata con patate fritte	11,00

Antipasti Antipasti

	Bauernspeck, eingelegte Pfifferlinge, Graukäsemousse, Schüttelbrot Speck, finferli sott'olio, mousse di formaggio grigio, pane di segale	15,00
G	Bunter Salatteller Kleine Salate, Walnüsse, Trauben, Granatapfel, eingelegte Tropez Zwiebeln, würziger Bunkerkäse Insalatona Misticanza, noci, uva, melograno, cipolla di tropea in agrodolce, formaggio stagionato in un bunker di pietra	12,00
	Tartar vom Hirsch, Gala-Äpfel, Wacholderbutter, getoastetes Vinschgerle Tartare di cervo, mela Gala, burro al ginepro, segalino tostato	18,00
	In Roter Bete gebeizter Lachs, Fenchel-Orangensalat, Pumpernickelbrot, Schnittlauch-Frischkäse Salmone marinato con barbabetola, insalatina di finocchi e arance, pane integrale di segale, formaggio fresco all'erba cipollina	16,00
	Gratinierte Weinbergschnecken (6 St.) mit Tomaten-Bruschetta Lumache gratinate (6pz.) con bruschettine al pomodoro	15,00

Vorspeisen Primi

	Kürbiscrèmesuppe mit Amaretti, Kürbiskernöl und gebratenem Garnelenspieß Crema di zucca con amaretti, olio di semi di zucca e spiedino di gamberi alla piastra	13,50
	Klassische "Schlutzkrapfen" und Käseknödel auf Krautsalat "Schlutzkrapfen" classici con canederli di formaggio su insalata di cappuccio	13,50
	Maltagliati mit Wildragout und kaltgerührten Preiselbeeren Maltagliati con ragù di selvaggina e confettura di mirtilli rossi a freddo	14,50
	Strozzapreti, Brokkoli, gesalzene Ricotta, Culatello Strozzapreti, broccoli, ricotta salata, culatello	13,50
G	Risotto Vialone Nano mit Radicchio, Apfel und Taleggio Käse (für zwei Personen) Risotto Vialone Nano con radicchio trevigiano, mela e Taleggio (per due persone)	p. Pers. 13,50

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
	Rippchen knusprig gebraten mit Sauerkraut und Kartoffeln Costine di maiale glassate con crauti e patate	15,00
	Kalbsrücken in "Schüttelbrotkruste", Artischockenherzen, Kartoffelzigarre, Majoranjus Sella di vitello in crosta di "Schüttelbrot", cuori di carciofi, sigaro di patate, jus alla maggiorana	26,00
	Rosa gebratene Lammnuss, Erdfrüchtecreme, Kartoffelplattln, gebratener Blumenkohl Noce d'agnello arrostita, crema di radici, sfogliatine di patate, cavolfiore arrostito	24,00
G	Mille-feuille von Wolfsbarsch und Caponatagemüse Meerrettich - Espuma Millefoglie di branzino e caponata di verdure, spuma di rafano	26,00
	Gebackener Tomino-Käse auf Grillgemüse, mit Basilikumpesto Tomino fritto su verdure alla griglia, con pesto alla genovese	14,50

Unser Törggelenmenü

p. Pers. 32,00

Il nostro menù "Törggelen"

	Gerstsuppe mit Spinat-Topfentirtl Zuppa d'orzo con "tirtl" di spinaci e ricotta	8,00
	Unser Herbstteller (mind. 2 Personen / nur abends) Glasierter Rippchen mit Kartoffeln; knusprige Spanferkelstelze mit Sauerkraut; Lammnüsschen auf Kalterer Polenta; Knödel mit Krautsalat, Schüttelbrotchip mit Speck Il nostro piatto autunnale (min. 2 persone / solo di sera) Costine di maiale glassate con patate; stincino di maialino croccante con crauti; noce d'agnello su polenta di Caldaro; canederli con insalata di cappuccio, "Schüttelbrot" con Speck	p. Pers. 19,00
	Süße Krapfen mit Mohn-, Marmeladen-, Kastanienfülle "Krapfen" dolci con papavero, con marmellata e con passata di castagne	6,50
	Kastanien (nur Abends)	6,00
L G	Castagne (solo di sera)	

Unser 4-Gänge-Menü

48,00

Il nostro menù di 4 portate

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