

welcome

*Schön, dass wir Sie bei uns
zu Hause begrüßen dürfen.*

Wir möchten Ihnen schöne und genussvolle Momente in unserem Restaurant
schenken und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen.

**Familie Baumgartner
mit allen fleißigen Mitarbeitern**

*Che bello ospitarla
in casa nostra.*

Vorremmo regalarle dei momenti piacevoli viziandola con le nostre specialità e
sperando di rivederla presto.

**Famiglia Baumgartner
e collaboratori**

me nu

Voraus - per partire

Südtiroler Brettl mit Speck, Hausschinken, Kaminwurze und Käse^G € 15,00 | € 17,50

Tagliere altoatesino con speck, prosciutto della casa, salsiccia affumicata e formaggio

Rindscarpaccio mit Rucola, Tomaten und Parmesanraspeln^G € 16,00

Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano

Garnelenspieß in der Kräuterkruste mit Salatbouquet^B € 15,50

Spiedino di gamberi in crosta di erbe su insalatina

Lachstartar mit Avocado und Focaccia^{AD} € 15,50

Tartara di salmone con avocado e focaccia

Salat vom Buffet € 6,00

Insalata dal buffet

Aus dem Suppentopf - zuppe

Kraftbrühe vom Südtiroler Ochsen mit Frittaten^{ACG} € 8,50

Celestina in brodo

Speckknödel in der Suppe^{ACG} € 9,50

Canederli di speck in brodo

Gerstesuppe mit Tirtl^{AGI} € 10,00

Zuppa d' Orzo con tirtl

Tagessuppe € 9,00

Crema/zuppa del giorno

me nu

Hausgemachte Teigwaren - pasta fatta in casa

Spinatknödel auf Gorgonzolacreme (ca. 15 Min) ^{ACG} Canederli di spinaci su crema di gorgonzola (ca.15 min.)	€ 14,00
Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Topfen mit brauner Butter ^{ACG} "Schlutzkrapfen" (Mezzelune ripiene di spinaci e ricotta) al burro fuso	€ 14,50
Makkaroni in der Pfanne ^{ACGI} (mit Tomatensauce, Ragout, Mozzarella, Origano) Maccheroni in padella (con salsa al pomodoro, ragù, mozzarella e origano)	€ 13,50
Cavatelli mit Venus- und Miesmuscheln ^{ACN} Cavatelli alle cozze e vongole	€ 16,50
Ravioli gefüllt mit Hirschragout, Thymiansauce und Gemüse ^{ACGI} Ravioli ripieni di ragù di cervo con salsa al timo e verdure	€ 15,50
Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten, Nüssen und Burrata ^{AH} Spaghetti al pesto di pomodori secchi e noci con burrata	€ 14,50
Kräuter Risotto mit Entenbrust ^G Risotto alle erbehte con petto d'anatra	€ 15,50

Alle Teigwaren sind von unseren Köchen hausgemacht.
Wir verwenden frische Produkte, sollten gefrorene Produkte eingesetzt werden, werden Sie informiert.

Tutte le paste sono preparate artigianalmente dai nostri cuochi.
Usiamo prodotti freschi, nel caso in cui venissero impiegati prodotti surgelati sarete avvisati.

me nu

Hauptgerichte - secondi piatti

Gegrillter Oktopus mit karamellisierten Zwiebeln, Karottenpüree und Polenta^D € 26,00

Polipo grigliato con cipolle caramellate, purè di carote e polenta

Zanderfilet in der Kartoffel- Mandelkruste mit Gemüse^{DH} € 25,00

Filetto di luccioperca con crosta di patate e mandorle con verdure

Geschmorte Kalbswange mit Kartoffelpüree und Gemüse^I € 28,00

Guancia di vitello brasata con purè di patate e verdure

Kapuziner Pfanne mit Kartoffelkroketten^{AG} € 23,00

(Schweinsfilet überbacken mit Gemüse und Mozzarella)

Padella del frate con crocchette di patate (Filetti di maiale gratinati con verdure e mozzarella)

Knusprig gebratenes Wiener Schnitzel mit Pommes Frites/Preiselbeeren^{ACG} € 19,00

Cotoletta alla Milanese con patate fritte e mirtilli rossi

Rindstagliata mit Rucola und Tomaten, Kartoffelspalten und Gemüse € 27,00

Tagliata di manzo alla griglia con rucola e pomodorini, spicchi di patate e verdure

Rindsfilet vom Grill mit Gemüse/ oder mit Pfeffersauce und Reis € 34,00

Filetto di manzo alla griglia con verdure / oppure con salsa al pepe e riso

Tartar mit knusprigen Hausbrot (rohes gehacktes Rindsfilet mit Kräutern)^{ACGJ} € 25,00

Tartara di manzo (filetto di manzo crudo condito con erbe con pane casareccio)

me nu

Dessert - dolci

Affogato ^{ACG}	€ 4,50
Weißes Kaffeemousse ^{CGL} Mousse bianca al caffè	€ 8,50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{ACGH} Strudel di mela caldo con gelato alla vaniglia	€ 6,50
Schokoladetörtchen mit flüssigem Kern und hausgemachtem Eis ^{CGH} Tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato fatto in casa	€ 9,50
Mandarinen Crème Brûlée ^{CG} Crème Brûlée al mandarino	€ 8,00
Halbgefrorenes Kaiserschmarrn ^{ACGH} Semifreddo "Kaiserschmarren"	€ 8,00
Zitronen oder Mango Sorbet mit Prosecco ^L Sorbetto al limone oppure mango con prosecco	€ 6,50
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{ACGL} Gelato alla vaniglia con lamponi caldi	€ 6,50
Käsedessert mit hausgemachtem Chutney ^{GHJL} Piatto di formaggio con chutney fatto in casa	€ 12,50

Fragen sie nach unseren glutenfreien und laktosefreien Desserts
Serviamo anche dessert senza lattosio e senza glutine

Gedeck € 1,50 / € 1,50 di coperto