

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

“Kartoffelblattlan” mit Sauerkraut^A

€ 10,00 | € 14,50

Fritelle di patate con crauti

Rindscarpaccio mit Rucola, Tomaten und Parmesanraspeln^G

€ 17,00

Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano

Thunfischtartar mit Avocado dazu Oliven Brot mit getrockneten Tomaten^{AD}

Tartara di tonno con avocado e pane casareccio ai pomodori secchi e olive **€ 15,50**

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

Gulaschsuppe

€ 11,00

Zuppa di gulash

Tagessuppe

€ 9,00

Crema/zuppa del giorno

me nu

Hausgemachte Teigwaren - pasta fatta in casa

Pressknödel auf Speck Krautsalat (ca. 15 Min) ^{ACG} € 14,00
Canederli di formaggio tipici su insalata di cappuccio e speck (ca.15 min.)

Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Topfen mit brauner Butter ^{ACG} € 14,50
"Schlutzkrapfen" (Mezzelune ripiene di spinaci e ricotta) al burro fuso

Makkaroni in der Pfanne ^{ACGI} € 13,50
(mit Tomatensauce, Ragout, Mozzarella, Origano)
Maccheroni in padella (con salsa al pomodoro, ragú, mozzarella e origano)

Bandnudeln mit Hasenragout ^{ACI} € 15,00
Tagliatelle al ragú di coniglio

Ravioli gefüllt mit Räuchertopfen auf Tomatencreme ^{ACG} € 14,50
Ravioli ripieni di ricotta affumicata su crema di pomodoro

Spaghetti Busara mit Garnelen und Cocktailtomaten ^{AB} € 15,50
Spaghetti Busara con scampi e pomodorini

Risotto mit Wirsing Ziegenkäsefonduta und Haselnüssen ^{GH} € 14,50
Risotto con verza, fonduta di caprino e nocciole

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

- | | |
|---|----------------|
| Gebackene Frischkäseröllchen auf Salatbouquet ^{ACG}
Involtini di formaggio fresco impanati su insalatina | € 15,00 |
| Goldbrassenfilet mit Kräuter- Pinolikruste Safrankartoffeln und Gemüse ^{AD}
Filetto di orata con crosta di erbette e pinoli con patate allo zafferano e verdure | € 25,00 |
| Lammnuss rosa gebraten mit Novelle Kartoffeln und Karottenpüree
Noce d'agnello al forno con patate Novelle e purè di carote | € 29,00 |
| Kapuziner Pfanne mit Kartoffelkroketten ^{AG}
(Schweinsfilet überbacken mit Gemüse und Mozzarella)
Padella del frate con crocchette di patate (Filetti di maiale gratinati con verdure e mozzarella) | € 23,00 |
| Knusprig gebratenes Wiener Schnitzel mit Pommes Frites/Preiselbeeren ^{ACG}
Cotoletta alla Milanese con patate fritte e mirtilli rossi | € 19,00 |
| Rindstagliata mit Rucola und Tomaten, Kartoffelspalten und Gemüse
Tagliata di manzo alla griglia con rucola e pomodorini, spicchi di patate e verdure | € 27,00 |
| Rindsfilet vom Grill mit Gemüse/ oder mit Pfeffersauce und Reis
Filetto di manzo alla griglia con verdure / oppure con salsa al pepe e riso | € 34,00 |
| Tartar mit knusprigen Hausbrot (rohes gehacktes Rindsfilet mit Kräutern) ^{ACGJ}
Tartara di manzo (filetto di manzo crudo condito con erbe con pane casareccio) | € 25,00 |

Gedeck € 1,50 € 1,50 di coperto

me nu

Dessert - dolci

Affogato ^{ACG}	€ 4,50
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Waldfrüchtesauce ^{CGHL} Mousse al cioccolato fondente con salsa ai frutti di bosco	€ 8,50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{ACGH} Strudel di mela caldo con gelato alla vaniglia	€ 6,50
Schokoladetörtchen mit flüssigem Kern und hausgemachtem Eis ^{ACGH} Tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato fatto in casa	€ 9,50
Crème Brûlée mit hausgemachter Erdbeer Rhabarber Marmelade ^{CG} Crème Brûlée con marmellata di fragole e rabarbero	€ 8,00
Halbgefrorenes Torrone mit türkischem Honig ^{GH} Semifreddo al torrone	€ 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