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

menu

Voraus - per partire

Südtiroler Brettl mit Speck, Kaminwurze, Käse und Kipfler Kartoffeln [G] **€ 16,50 I € 19,50**
Tagliere altoatesino con speck, salsiccia affumicata, formaggio e patate Kipfler

"Kartoffelblattlan" mit Sauerkraut [AG] **€ 11, 50 I € 15,00**
Frittelle di patate con crauti

Hirschcarpaccio mit marinierten Pfifferlingen und Steinpilzen **€ 17,50**
Carpaccio di cervo con finferli e porcini marinati

Lachstartar auf Rohnen mit Focaccia und Avocadocreme [ADG] **€ 16,50**
Tartara di salmone su rape con crema di avocado e focaccia

Salat vom Buffet **€ 6,00**
Insalata dal buffet

Aus dem Suppentopf - zuppe

Cremesuppe von der Süßkartofffel mit lila Kartoffelchips **€ 10,00**
Crema di patate dolci con chips di patate lila

Kraftbrühe vom Südtiroler Ochsen mit Frittaten [ACG] **€ 9,00**
Celestina in brodo

Speckknödel in der Suppe [ACG] **€ 10,00**
Canederli di speck in brodo

menu

Hausgemachte Teigwaren - pasta fatta in casa

Südtiroler Rohnenknödel auf Parmesancreme (ca. 15 Min) [ACG] **€ 14,50**
Canederli di rape rosse su crema di parmigiano (ca.15 min.)

Schlutzkrapfen gefüllt mit Kartoffeln und Topfen mit brauner Butter [ACG] **€ 14,50**
"Schlutzkrapfen" (Mezzelune ripiene di ricotta e ricotta) al burro fuso

Makkaroni in der Pfanne [ACGI] **€ 14,00**
(mit Tomatensauce, Ragout, Mozzarella, Origano)
Maccheroni in padella (con salsa al pomodoro, ragù, mozzarella e origano)

Badnudeln mit Steinpilzen [AC] **€ 16,00**
Tagliatelle ai porcini

Ravioli gefüllt mit Hirschragout auf Thymiansauce [ACGI] **€ 16,00**
Ravioli ripieni di cervo su salsa al timo

Schwarze und weiße Cavatelli mit Miesmuscheln Kartoffeln und Tomaten [ACN] **€ 16,50**
Cavatelli bianchi e neri con cozze, patate e pomodorini

Kürbis Risotto mit Frischkäse [G] **€ 15,00**
Risotto alla zucca con formaggio fresco

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.

menu

Hauptgerichte - secondi piatti

Gegrillter Ziegenkäse auf Sommersalat mit Früchten Nüssen Honig [GH] **€ 16,50**
Formaggio di capra su insalatona con frutti, noci e miele

Lauwarmer Oktopus Salat mit Kartoffeln [DI] **€ 24,00**
Insalata di polpo tiepido con patate

Goldbrassenfilet in Kräuter Pinolikruste mit Karottenpürree und Salzkartoffeln [ADH]
Filetto di orata in crosta di erbe e pinoli con puré di carote e patate lesse **€ 25,00**

Hirschnuss rosa gebraten mit Polenta und Blaukraut [G] **€ 28,50**
Noce di cervo con polenta e crauti rossi

Kartoffel- Hähnchengröstel mit Pfifferlingen überbacken mit Räucherkäse [G] **€ 24,00**
Rosticciata di patate e pollo con finferli gratinata con scamorza

Knusprig gebratenes Wiener Schnitzel mit Pommes Frites/Preiselbeeren [ACG] **€ 19,00**
Cotoletta alla Milanese con patate fritte e mirtilli rossi

Entrecot vom Grill mit Kräuterbutter Gemüse und Novelle Kartoffeln [G] **€ 29,00**
Entrecot di manzo con burro alle erbe, verdure e patate Novelle

Rindsfilet vom Grill mit Gemüse/ oder mit Pfeffersauce und Reis **€ 35,00**
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)

menu

Dessert - dolci

Affogato [ACG]	€ 4,50
Süße Marillenknödel im Kartoffelteig mit Vanillesauce [ACG] Canederli dolci di albicocche con salsa alla vaniglia	€ 8,50
Mousse von der Zartbitterschokolade [CGL] Mousse al cioccolato fondente	€ 8,50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis [ACGH] Strudel di mela caldo con gelato alla vaniglia	€ 7,00
Schokoladetörtchen mit flüssigem Kern und Sauerrahm Maracuja Eis [CG] Tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato alla panna acida e maracuja	€ 9,50
Crème Brûlée mit Erdbeer Marmelade [G] Crème Brûlée con marmellata di fragole	€ 8,00
Kürbis Halbgefrorenes [G] Semifreddo alla zucca	€ 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
Kleines Käsedessert mit haugemachtem Chutney [CGHJ] Piatto di formaggi assortiti con chutney fatto in casa	€ 12,00

Gedeck € 2,00 / € 2,00 di coperto