

Antipasti/Appetizer

Hausmariniertes Carpaccio mit Pecorinospäne und Rauke € 14,00

Carpaccio marinato in casa con scaglie di pecorino e rucola
Carpaccio marinated in-house with goat-cheese flakes and rocket
(G)

**Spargel mit Bozner Sauce und Meerrettichcreme,
mit salzigem Tartelette gefüllt mit Spargel, Hüttenkäse und Meerrettich** € 14,00

Asparagi con salsa bolzanina e crema di rafano
con tartellette salato ripieno di asparagi, formaggio di malga e rafano
Asparagus with "Bolzano sauce" and horseradish cream
with salty tartelette filled with asparagus, cottage cheese and horseradish
(A, C, G, J)

Vorspeisen | Primi | Starter

**Gnocchi all'arrabbiata serviert in einem Parmesankörbchen
mit Knoblauchchips und Basilikumöl** € 14,00

Gnocchi all'arrabbiata servito in un cestino di parmigiano con chips di aglio e olio di basilico
Gnocchi all'arrabbiata served in a parmesan basket with garlic chips and basil oil
(A, C, E, G)

Hausgemachte Maltagliati nach Penegal Art € 12,00

Maltagliati fatti in casa alla Penegal
Homemade maltagliati in the style of Penegal
(A, G, E)

Parmesanrisotto mit Bärlauchcreme und intensiver Käsesauce € 16,00

Risotto al parmigiano con salsa concentrata di aglio orsino e salsa di "Puzzone di Moena"
Parmesan risotto with wild garlic cream and intense cheese sauce
(G, L)

Hauptspeisen | Secondi piatti | Main course

**Lendenstück vom Rind mit grüner Pfeffersauce,
saisonaem Gemüse und Kartoffeln** € 29,50 (200g)
Controfiletto con salsa al pepe verde con verdure di stagione e patate
Beef tenderloin with green pepper sauce, seasonal vegetables and potatoes
(G, E, J)

Schnitzel nach Wiener Art mit Röstkartoffeln € 19,00
Bistecca alla milanese con patate arrosto
Viennese style escalope with roast potatoes
(A, C, G, E)

Artischocke mit Knollenselleriecreme mit Fond von der Arischocke & Cynar €12,00
Carciofo con crema di sedano rapa con fondo di carciofi e cynar
Artichoke with celeriac cream with artichoke and cynar stock
(I, E, G, L)

Beilagensalate | insalate | salads

Gemischter Salat | insalata mista | mixed salad € 5,50

Speckkrautsalat | cavolo cappuccio con speck | cabbage salad with bacon € 6,50

Tomatensalat | insalata di pomodori | tomato salad € 5,50

Dessert | dolce | dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus € 11,00
"Kaiserschmarrn" con mousse di mele
"Kaiserschmarrn" with apple puree
(A, C, G, E)

Hausgemachte Kuchen | Torte fatte in casa | homemade cakes

Apfelstrudel | strudel di mele | apple strudel € 4,50
(A, C, G, H)

Kuchen | torte | cake € 5,00
(A, C, G, H)