

Kalte Vorspeisen

Piatti freddi

Appetizer's

Käsevariation aus dem Pustertal mit Chutney von Alpe Pragas	€ 17,00
<i>Variazione di formaggi della Val Pusteria con Chutney di "Alpe Pragas"</i>	<i>GHJ</i>
Variation of cheese from the Pusteria Valley with Chutney from "Alpe Pragas"	
Vegane Poke Bowl mit knusprigem Tofu und Tahine Dressing	€ 15,00
<i>Poke Bowl vegana con tofu croccante e dressing "Tahine"</i>	<i>AFK</i>
Vegan Poke Bowl with crunchy tofu and "Tahine" dressing	
Burrata mit Südtiroler Roter Beete, Speck und Melone	€ 16,00
<i>Burrata con barbabietole rosse, speck e melone</i>	<i>AG</i>
Burrata (buttery mozzarella) with domestic beetroot, bacon and melon	
Tiroler Räucherteller mit Käse	€ 13,50
<i>Piatto di affumicati tirolesi con formaggio</i>	<i>G</i>
Variation of domestic cold cuts with cheese	
Bunter Salatteller	
(verschiedene Blattsalate, Karotten, Cocktailtomaten, Mais, Radieschen, Peperoni)	
-mit gegrilltem Speck und Toblacher Stangenkäse <i>A</i>	
-mit gebratenen Garnelenschwänzen <i>B</i>	€ 15,50
<i>Piatto d' insalata (insalata verde mista, carote, pomodorini cocktail, mais, ravanello, peperoni)</i>	
<i>-con speck e formaggio di Dobbiaco arrostito <i>A</i></i>	
<i>-con code di gamberi arrostiti <i>B</i></i>	
Mixed Salad (mixed green salads, carrots, tomatoes, corn, radish, peppers)	
-with grilled bacon and cheese <i>A</i>	
-with grilled prawns <i>B</i>	

Suppen

Minestre

Soups

Speckknödel in der Suppe

€ 7,60

Canederli di speck in brodo

ACG

Bacon dumplings in soup

Gazpacho mit Burrataciabatta

€ 8,00

Gazpacho con ciabatta e burrata

AG

Gazpacho with ciabatta and burrata

Warme Vorspeisen

Primi piatti

Starters

Knödeltris:

- **Kräuterknödel auf Tomatenconfit**
- **Vollkornknödel mit Prager Ziegenfrischkäse gefüllt, auf Wildkräutersalat**
- **Rote Beete Knödel auf Käsesauce**

€ 12,00

Tris di canederli:

- *Canederlo alle erbe aromatiche su confit di pomodori*
- *Canederlo di pane integrale, ripieno di formaggio fresco di capra, su insalata di erbe selvatiche*
- *Canederlo di barbabietole rosse su salsa ai formaggi*

ACG

Dumplings served three ways:

- dumpling of herbs on confit of tomatoes
- wholegrain dumpling, filled with fresh goat cheese, on wild herbs salad
- dumpling of beetroot on cheese sauce

<p>Hausgemachte Eierteigtagliatelle mit Pfifferlingen, Speck und Rauke</p> <p><i>Tagliatelle all'uovo fatte in casa con funghi finferli, speck e rucola</i></p> <p>Homemade Tagliatelle with chanterelles, bacon and rocket</p>	<p>€ 13,00</p> <p>ACG</p>
<p>Spinatspätzle mit Sahne-Schinkensauce</p> <p><i>Gnocchetti di spinaci con panna e prosciutto</i></p> <p>Gnocchetti (small gnocchi) with cream and ham</p>	<p>€ 9,00</p> <p>ACG</p>
<p>Brennnesselpressknödel auf Speckkrautsalat mit brauner Butter und Pragser Bergkäse</p> <p><i>Canederli schiacciati all'ortica su insalatina di cappuccio bianco e speck con burro sfuso e formaggio di Braies</i></p> <p>Pressed nettle dumplings on salad of coleslaw and bacon with butter and domestic cheese</p>	<p>€ 11,50</p> <p>ACG</p>
<p>Maccheroni nach Hirten Art</p> <p><i>Maccheroni al pastore</i></p> <p>Maccheroni sheppard style</p>	<p>€ 9,00</p> <p>AG</p>
<p>Risotto mit Gemüseratatouille und gebratenen Scampo</p> <p><i>Risotto con ratatouille di verdure con scampo arrostito</i></p> <p>Risotto with ratatouille of vegetables with scampo</p>	<p>€ 15,50</p> <p>BG</p>
<p>Gebratene Kartoffelgnocchi mit Zucchini, Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum</p> <p><i>Gnocchi arrostiti di patate con zucchini, pomodori, mozzarella e basilico fresco</i></p> <p>Grilled Gnocchi with zucchini, tomatoes, mozzarella and fresh basil</p>	<p>€ 11,00</p> <p>ACG</p>

Hauptspeisen

Secondi piatti

Main dishes

Grillteller

Verschiedenes Fleisch und Gemüse vom Grill mit Pommes Frites

€ 19,00

Grigliata mista

Carne e verdure miste alla griglia con patate fritte

AI

Mixed grill

Mixed meat and vegetables from grill with French fries

**Tagliata vom Rind auf Rauke mit Balsamicoglace,
Parmesansplitter und Rosmarinkartoffeln**

€ 20,00

*Tagliata di manzo su rucola con glacé al balsamico,
scaglie di parmigiano e patate al rosmarino*

AG

Tagliata of beef on rocket with glaze of balsamic,
parmesan cheese and rosemary potatoes

**Cordon Bleu vom Kalb in der Schwarzbrotpanade,
gefüllt mit Speck und „Bunker“ Bergkäse an
Kartoffel-Kressesalat und Mischgemüse in Butter**

€ 18,50

*Cordon Bleu di vitello impanato con pane nero, ripieno di speck e
formaggio di montagna "Bunker" con insalata di patate e crescione e
verdure miste al burro*

ACGJ

Cordon Bleu from veal breaded with black bread, filled with bacon and
"Bunker" cheese on potato-cress salad and mixed vegetables in butter

Schweinsfilet Tiroler Art mit Röstkartoffeln

€ 17,00

Filetto di maiale alla tirolese con patate saltate

G

Filet of pork Tyrolean style with potatoes

Zanderfilet auf Gemüsegeröstel

€ 20,00

Filetto di lucioperca su rosticciata di verdure

DGI

Zander filet on mixed vegetables

Pulled Pork

im hausgemachtem Sesambun mit Sauerrahmkraut, Tomaten, karamellisiertem Zwiebel, Bauchspeck und Smoked Honey Sauce mit Country Wedges

€ 15,00

Pulled Pork

nel bun (pane) fatto in casa al sesamo con cappuccio alla panna acida, pomodori, cipolle caramellate, pancetta e salsa "Smoked Honey"

ACGJK

Pulled Pork

in homemade sesame bun with coleslaw in sour cream, tomatoes, caramelized onions, bacon and smoked honey sauce

Südtiroler Burger

im hausgemachtem Dinkelbun mit Patty vom Südtiroler Simmentaler, Blattsalat, Psairer Bio Camembert, Speck, Rote Zwiebeln, Senf, Mayo mit Kartoffeldippers

€ 15,00

Burger Alto Adige

nel bun (pane) al farro fatto in casa con patty di carne "Simmentaler" Alto Atesino, insalata, camembert biologico della Val Pasiria, speck, cipolle rosse, senape, maionese con dippers di patate

ACGJ

South Tyrolean Burger

in homemade spelt bun with patty of domestic "Simmentaler" beef, salad, biological camembert of the Pasiria valley, bacon, red onions, mustard, mayonnaise and potato dippers