

## Kalte Vorspeisen

### *Piatti freddi*

### Appetizer's

**In Zitronenblättern Olivenöl pochierte Riesengarnelen auf  
Mango-Papaya-Salsa mit Kokosschaum**

€ 16,50

*Code di gamberone affogate in olio di limone e olio d'oliva su  
mango-papaya-salsa con schiuma al cocco*

*ABG*

Giant prawns poached in lemon leaf olive oil on  
mango-papaya-salsa with foam of coco

**Geräucherte Entenbrust auf mariniertem Blaukraut an  
Getreidesalat und Sauerrahm-Meerrettich**

€ 15,50

*Petto d'anatra affumicata su cappuccio rosso marinato con  
insalata di cereali e rafano alla panna acida*

*AGI*

Smoked duck breast on marinated red cabbage with salad of  
cereals and sour cream horseradish

**Tiroler Räucherteller**

€ 12,00

*Piatto di affumicati alla tirolese*

*GJ*

Tyrolean mixed cold cuts

**Tartar vom Rind mit hausgemachtem Toastbrot und Butter**

€ 16,00

*Tartara di manzo con pan carré fatto in casa e burro*

*ACGJ*

Beef steak tartar with homemade bread and butter

## Suppen

### *Minestre*

### Soups

**Rote Beete Cremesuppe mit Ziegenfrischkäseravioli**

**€ 8,90**

*Crema alle barbabietole rosse con ravioli ripieni di formaggio fresco di capra*

DG

Cream of beetroot with ravioli filled with fresh goat cheese

**Speckknödel in der Suppe**

**€ 7,00**

*Canederli di speck in brodo*

ACG

Dumplings of bacon in soup

## Warme Vorspeisen

### *Primi piatti*

### Starters

**Hausgemachte Dinkelschlutzkrapfen, mit Topfen gefüllt, mit Speckbutter € 13,50**

*"Schlutzkrapfen" di farro, ripieni di ricotta, con burro allo speck*

ACG

Homemade "Schlutzkrapfen" (ravioli) of spelt, filled with ricotta, with bacon butter

**Hausgemachte Rosmarintagliatelle mit Ragout vom heimischen Hirsch und Wurzelgemüse € 13,50**

*Tagliatelle al rosmarino con ragù di cervo nostrano e ortaggio a radice*

ACGI

Homemade Tagliatelle of rosemary with ragout of domestic deer and root vegetables

**Risotto mit Südtiroler Alpenapfel und „Salmone Dolomiti“ (Lachs) € 14,50**

*Risotto con mele alpine del Alto Adige e "Salmone Dolomiti"*

DG

Risotto with alpine apples of South Tyrol with "Salmone Dolomiti" (salmon)

**Kürbis-Kartoffelgnocchi mit Seeteufel, Datterini Tomaten und Babyspinat € 14,50**

*Gnocchi di patate e zucca con coda di rospo, pomodori datteri e spinaci baby*

ACDG

Gnocchi of potatoes and pumpkin with monkfish, tomatoes and spinach baby

## Hauptspeisen

### *Secondi piatti*

### Main dishes

**„Kartoffelblattlan“ mit gedünstetem Sauerkraut** € 13,00

*„Kartoffelblattlan“ (piadine di pasta di patate) fritte con crauti* AC

„Kartoffelblattlan“ (fried potato leaf plan) with sauerkraut

**Geschmorte Kalbsbäckchen und gebratenes Kalbsrückensteak in der Trüffelkruste an Brandteigkartoffeln und Gemüseallerlei** € 19,50

*Guancine di vitello brasate e lombata di vitello in crosta di tartufo con patate dauphine e verdure* AG

Braised veal cheeks and saddle of veal with potatoes dauphine and vegetables

**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* G

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

**Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelspalten und Gemüseratatouille** € 20,50

*Filetto di lucioperca alla griglia con spicchi di patate e ratatouille di verdure* D

Grilled filet of zander with potato wedges and ratatouille of vegetables