

## Kalte Vorspeisen

### *Piatti freddi*

### Appetizer's

#### **In Zitronenblätterolivenöl 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

#### **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

## Warme Vorspeisen

### *Primi piatti*

### Starters

#### **Frittierte Reisorangen mit Ragout vom Rind, Huhn und Erbsen**

€ 13,00

*Arancini di riso con ragù di manzo, pollo e piselli*

ACG

Fried rice dumplings with ragout of beef, chicken and peas

#### **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 datterini e spinaci baby*

ACDG

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

## Hauptspeisen

### *Secondi piatti*

### Main dishes

**Pulled Pork im hausgemachtem Sesambun mit Smoked Honey Sauce,  
Sauerrahmkraut, Bacon, Tomate,  
geschmorte Zwiebel und Kartoffeldippers**

€ 13,50

*Pulled Pork nel pane al sesamo fatto in casa con salsa "Smoked Honey",  
cappuccio con panna acida, bacon,  
pomodori, cipolla brasata e dippers di patate*

ACGK

Pulled Pork in homemade sesame bun with smoked honey sauce,  
cabbage with sour cream, bacon, tomatoes, braised onions and potato dippers

**Tiroler Burger im hausgemachtem Schwarzbrotbun mit Senf,  
Mayonnaise, Blattsalat, Spiegelei, Toblacher Stangenkäse,  
Speck, rote Zwiebeln und Country Potato Wedges**

€ 14,50

*Burger alla tirolese nel pane scuro fatto in casa con senape,  
mayonnaise, insalata, uova all'occhio di bue, formaggio "Toblacher Stange",  
Speck, cipolle rosse e Country Potato Wedges*

ACGJ

Burger Tyrolean style in homemade brown bread bun with mustard,  
mayonnaise, salad, fried egg, cheese "Toblacher Stange",  
bacon, red onions and Country Potato Wedges

**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