

Kalte Vorspeisen Antipasti

PIZZABROT MIT TOMATEN^A 
NOSTRA FOCACCIA CON POMODORI
5,5 €

TATAR VOM CHIENINA RIND^{AGFM}
Wachtelei | Toastbrot | Butterrolle
TARTARA DI MANZO „CHIENINA“
uova di quaglia | pane tostato | burro
17 €

BÜFFELMOZZARELLA G.G.A.^G 
Frische Tomaten & Kirschtomaten | Basilikum
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA I.G.P.
Pomodori & datterini freschi | basilico
14 €

“CARNE SALADA”^{AG}
Carpaccio vom gepökelten Rindfleisch
sautierte Pfifferlinge | gehobelter Parmesan
CARNE SALADA
con finferli saltati e scaglie di grana
16 €

KLEINER GEMISCHTER SALAT
Piccola insalata mista
6,50 €

KRAUTSALAT
Insalata di capuccio
5,90 €



Suppen Zuppe

FRITTATENSUPPE^{ACGL}
TAGLIATELLE DI CRESPELLE IN BRODO
7 €

UNSERE GULASCHSUPPE^{ALO}
LA NOSTRA ZUPPA DI GULASCH
9 €

TOMATENCREMESÜPPCHEN I KRÄUTERCROUTONS^{AG}
CREMA DI POMODORI I CROUTONS ALLE ERBETTE
8 €

Gedeck 1,5€ | Coperto 1,5€



Vorspeisen Primi piatti

HAUSGEMACHTE „PASTA CHITARRA“^{ACGBDLO}

Garnelen | Bisque | Limette

PASTA „CHITARRA“ FATTA IN CASA

Gamberi | bisque | lime

15 €

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN „RUSTICI“^{ACG}

mit frischen einheimischen Wald - Pfifferlingen

PAPPARDELLE RUSTICI FATTI IN CASA

con finferli freschi del bosco nostrano

14 €

HIRTENMACCHERONI^{ACGLO}

Fleischragout | Schinken | Champignon | Parmesan | Sahne

MACCHERONI AL PASTORE

Ragu di carne | prosciutto | champignon | scaglie di grana | panna

13 €

PIFFERLING - RISOTTO^{ACG}

gebackene Scamorza - Pralinen

RISOTTO AI FINFERLI FRESCHI

praline di scamorza impanata

14 €

Aufpreis für Hauptspeise 3 €
Supplemento per il piatto principale 3 €



Hauptspeisen Piatti principali

ZART GESCHMORTES RINDSWANGELE ^{AGO}
mit frischen Pfifferlingen
Reis Pilaw | Saisongemüse

GUANCE DI MANZO BRASSATE
con finferli freschi
riso pilaw | verdure di stagione
28 €

WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN ^{ACG}
Pommes frites | Preiselbeeren

COTOLETTA ALLA MILANESE DI MAIALE
patate fritte | mirtilli rossi
18 €

PASSEIRER SAIBLING FILET ^{ADGO}
Rote Beete Risotto | Apfel - Kren Espuma

FILETTO DI SALMERINO „ DI VAL PASSIRIA“
Risotto alle barbabietole rosse | Espuma di mela e rafano
26 €

„ COSTATA - PRIME QUALITY“ ^{AG}
Ribey Steak mit Knochen ca. 500 - 600g
„ Kartoffel Crunchy | Sauerrahm - Dip

COSTATA DI MANZO ca. 500 - 600g
Patate „ crunchy“ | Dip di panna acida

Aufpreis für unsere HP Gäste 9€ | Supplemento per i nostri ospiti con mezza pensione 9€

36 €



Specials

BUNTER GEMÜSETELLER ^{AGH}

karamellierter Ziegenkäse | Basilikumpesto

VERDURE GRIGLIATE DELLA STAGIONE

Formaggio di capra caramellizzato | pesto genovese

16 €

SÜDTIROLER KNÖDELTRIS ^{ACG}

Rote Beete | Spinat | Bergkäse
auf knackigen Salatbeet

TRIS DI CANEDERLI SUDTIROLESI

*Barbabietola rossa | spinaci | formaggio di montagna
su mix di insalate verdi*

17 €

SOMMERSALAT ^{AG}

Gegrillte Hühnerbruststreifen | Früchte & Beeren
Gezupfte Wildkräuter & Blattsalate | Croutons

INSALATA D'ESTATE

*Stracetti di petto di pollo grigliati | frutta e bacche
Insalate e erbe selvatiche | Croutons*

18 €

KNUSPRIGER RIESENRÖSTI ^{ACGDO}

sautierte Pfifferlinge | gegrillter Bauchspeck

RÖSTI DI PATATE GIGANTE

finferli freschi saltati | pancetta grigliata

20€



Kids menü

SPAGHETTI NACH WAHL I FLEISCHSUGO I TOMATENSAUCE ^{OACGL}

Spaghetti a scelta I alla bolognese I pomodoro

11 €

LASAGNE ALLA BOLOGNESE ^{OACGL}

12 €

TRUTHAHN-NUGGETS | POMMES ^{ACG}

Nuggets di tacchino | patate fritte

12 €

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN | POMMES ^{ACG}

Bistecca alla milanese di maiale | patate fritte

12 €

CHEESE BURGER ^{ACG}

Cheddarkäse - Salat - Tomaten - Burgersauce

Pommes frites

Cheddar | insalata | pomodori | salsa burger | patate fritte

12 €



Dessert

always save room —
— for dessert

SCHOKOLADETÖRTCHEN ^{ACGEH}
mit cremigen Kern | Vanilleeis

TORTINA DI CIOCCOLATA
con cuore cremoso | gelato alla vaniglia

7 €

CRÈME BRÛLÉE ^{ACGEH}
Passionsfrucht | Sorbet

CREME BRULEE
Sorbetto di frutta della passione

7 €

TOPFENKNÖDEL MIT NOUGATFÜLLUNG ^{ACGEH}
Vanillesauce
CANEDERLI DI RICOTTA CON RIPIENO DI GIANDUJA
Salsa alla vaniglia

7 €

MANGO - MINZPARFAIT ^{ACG}
mit marinierten Erdbeeren
PARFAIT DI MANGO E MENTA
con fragole marinate

7 €

AFFOGATO ^{ACG}

4,5 €



Allergene



GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



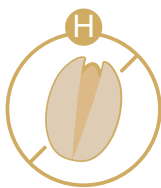
PEANUT



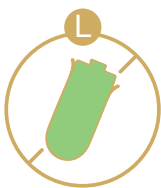
SOYA



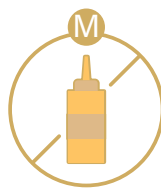
MILK



TREE NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE



LUPIN



MOLLUSCS

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.
Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione.
Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.
If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering.
They will be glad to give you further information.

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.
In caso di necessità usiamo anche prodotti surgelati.
If necessary, also deep frozen products are used.

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden.
Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali.
Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

