

Prodotti locali di alta qualità scelti con accuratezza in collaborazione con il CaravanPark Sexten. Cerchiamo con passione e attenzione la combinazione migliore sul mercato „fresca, nuova, sostenibile e diversa“. Il nostro staff cercherà di...soddisfare al meglio qualsiasi Vostro desiderio come ad esempio una gustosa carne alla brace o una trota fresca ... se soffrite di intolleranze varie, Vi preghiamo di comunicarlo al servizio.

Wir verwenden nachhaltige, hochwertige Produkte aus unsere Region welche in Zusammenarbeit mit unserem Mutterbetrieb, dem CaravanPark Sexten, ausgewählt werden. Wir suchen mit Herzblut nach dem Allerbesten und scheuen keinen Aufwand um diese Topqualität immer wieder zu finden. Es ist unser täglicher Ansporn Sie zu friedenzustellen. Wenn Sie Wünsche nach etwas Besonderem haben, z.B ein schönes T-Bone Steak vom Rind, eine frische Seeforelle oder intolerant gegen Glutin oder andere Produkte sein sollten, bitten wir Sie sich an unsere Mitarbeiter zu wenden, damit wir Ihren Wünschen gerecht werden können.

Per pane e coperto addebitiamo 1,50 Euro a persona
Für Brot und Gedeck berechnen wir 1,50 Euro pro Person

Vi serviamo del pane prodotto da „Daniele“ di Padola, olio siciliano „Particella 23“ di Pianogrillo e sale inglese „Maldon“ dell´Essex.
Zu unserem Brot welches wir von „Daniele“ aus Padola beziehen, servieren wir Olivenöl „Particella 34“ Pianogrillo aus Sizilien und „Maldon“ Salz aus Essex in England.

Per gustarlo a casa | Zu Hause Zum Genießen

Olivo d'oliva | Olivenöl „Particella 34“ Pianogrillo 0,50 lt | 17,00
Sale | Salz „Maldon“ 250 GR | 6,50



Aperitivo | Aperitiv

Johnny

Prosecco Belstar, Ginger Ale
sciroppo di basilico, basilico fresco
Prosecco Belstar, Ginger Ale
Basilikumsirup, frischer Basilikum

4,50

Aperol Spritz

3,50

Hugo Spritz

3,50

Vini di alta qualità | Qualitätsweine

serviti a calice | glasweise serviert

**Spumanti |
Schaumweine**

Prosecco | Belstar

Bisol Desiderio & Figli

1/8 lt. 3,50

Franciacorta | Q black

Quadra

1/8 lt. 6,00

Bianco | Weiss

Vino della casa | Weißburgunder

E&N Kaltern | Alto Adige | Südtirol

1/8 lt. 1,50

Sauvignon blanc 2017 | Wassererhof

Mock Christoph | Alto Adige | Südtirol

1/8 lt. 4,50

Gewürztraminer 2018 | Köfererhof

G. Kerschbaumer | Alto Adige | Südtirol

1/8 lt. 5,00

Lugana 2018

Ca` Lojera | Lombardia | Lombardei

1/8 lt. 4,00

Rosato | Rose

Lagrein rose 2018

Hans Rottensteiner | Alto Adige | Südtirol

1/8 lt. 4,00

Rosso | Rot

Vino della casa

Merlot | Sacchetto | Veneto | Venetien

1/8 lt. 1,50

St. Magdalener 2018

Ansitz Waldgries | Alto Adige | Südtirol

1/8 lt. 3,90

Lagrein Greif 2018

Kornell | Alto Adige | Südtirol

1/8 lt. 4,70

Ripasso „El Campanar“ 2014

Vigna'800 | G. Elampini | Veneto

1/8 lt. 4,50

Cabernet Franc „Poggio dei Colli“ 2015

Piaggia di Vannucci | Toscana

1/8 lt. 6,50

**Antipasti I
Kalte Vorspeisen**

Merenda dell' Alto Comelico I Brettljause

piatto di salumi affumicati, formaggi locali
sotto aceti, rafano
Geräucherte Wurst-, Käse-Spezialitäten aus dem
Alto Comelico, Essiggemüse, Meerrettich

12,50

Misticanza d'insalate I Zupfsalate

Tomino avvolto allo speck, olive taggiasche
Tominokäse im Speckmantel
Taggiasche Oliven

11,50

**Carpaccio di manzo nostrano
Heimisches Rindscarpaccio**

finferli freschi, scaglie di grana, olio d'oliva
pepe bianco, dressing al balsamcio
Pfifferlinge, Parmesanflocken, Olivenöl
weißer Pfeffer, Balsamico Dressing

13,00

**Trota del lago St. Anna affumicata
Frisch geräucherte Seeforelle, St. Anna**

misticanza estiva
gezupfte Sommersalate

11,50

Caprese

mozzarella di bufala, pomodori freschi, basilico
Büffelmilch-Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum

11,00



piatti vegetariani - vegetarische Gerichte

Risotto mantecato | Cremiger Risotto

funghi porcini (2 persone)

Steinpilze (2 Personen)

28,00

Tagliatelle | Breite Bandnudeln

ragù di selvaggina

Wildragú

13,00

Tagliolini | Bandnudeln

finferli

Pfifferlinge

14,00

Fagottini di patate | Kartoffel-Taschen

ripieni con finferli freschi

frische Pfifferlings Füllung

12,00

Canederlo pressato | Pressknödel

al formaggio, insalata di capucci, speck, cumino

vom Käse, Krautsalat, Speck, Kümmel

12,00



piatti vegetariani - vegetarische Gerichte



**Secondi piatti I
Hauptgerichte**

Tagliata di manzo I Tagliata vom Rind

Black Angus, servita su rucola, scaglie di grana
pomodorini, patate al rosmarino
Black Angus, serviert an Rucola, Parmesansplitter
Tomaten, Rosmarin Kartoffeln

22,00

Bocconcini di vitello I Kalbsrahm-Gulasch

salsa ai funghi porcini, polenta, verdura di stagione
Steinpilze Soße, Polenta, Saisons Gemüse

19,00

Sella di cervo I Hirschrücken-Steak

salsa al vino rosso, Rösti di patate, cavoli rossi
Rotweinjus, Kartoffelrösti, Blaukraut

22,00

Filetto di maiale I Schweinefilet

avvolto allo speck, verdura saltata, patate arrostiti
im Speckmantel, geschwenktes Gemüse, Röstkartoffeln

21,00

Trota fresca del lago I Frische Seeforelle

alla griglia, burro aromatico, verdure, pate al vapore
vom Grill, aromatische Butter, Gemüse
gedämpfte Kartoffeln

19,00

Verdure alla griglia I Gemüse vom Grill

con formaggio, olio alle erbe
mit Käse, Kräuteröl

12,00



piatti vegetariani - vegetarische Gerichte

Dolci | Dessert

Kaiserschmarren | Pasta dell'imperatore

marmellata di mirtilli rossi, gelato alla crema
Heidelbeer-Marmelade, Vanilleeis

come dolce, als Dessert	9,50
piatto uncio, als Hauptgericht	13,00

Canederlo di ricotta | Topfenknödel

cuore al gianduia, salsa ai frutti di bosco
Nougat-Herz, Waldfrüchte Soße

7,50

Tiramisù

mascarpone, gocce di cioccolato
Mascarpone, Sckoko Tropfen

6,00

Strudel di mele | Apfelstrudel

salsa alla vaniglia calda
warmer Vanillesauce

4,50

Sogno di zucca | Kürbistraum

gelato alla vaniglia, semi di zucca
Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen
mit Vanille-Zimt, Kürbiskernöl

7,00

