

## Aus unserer traditionellen Küche

- I Vorspeisen I**
- Südtiroler Brettljause**  
Speck, Kaminwurze, Hauswurst, Bergkäse und Ziegenkäse dazu Spinattirtlan € 13,00
- Zucchini Blüten in Temurateig**  
mit Topfen, Kirschtomaten und Basilikum gefüllt dazu Culatello aus Zibello € 11,00
- Vitello tonnato**  
mit Kapernfrüchten € 11,00
- Mozzarella Caprese**  
mit Basilikumpesto € 9,00

- I Salate I**
- Ziegenfrischkäse im Filoteig**  
an marinierten Pfirsichen € 10,50
- Salat vom Buffet** pro Portion € 6,00

- I Suppen I**
- Gemüsesuppe** € 8,00
- Speckknödel**  
in doppelter Rinderkraftbrühe € 8,00

- I Warme Vorspeisen I**
- Hirtenmaccheroni**  
mit Ragout, Tomaten, Pilzen, geräuchertem Bauchspeck und Rahm € 9,50
- Tortello hausgemacht**  
mit Topfen und Zitrone gefüllt, an Brie creme € 11,00
- Tagliolini hausgemacht**  
mit frischen Pfifferlingen € 11,00
- Schlutzkrapfen**  
mit Spinat- und Topfenfüllung, zerlassener Butter und Parmesan € 12,50
- Polenta Knödel**  
mit Almkäsefüllung und Hirschragout € 11,50

- I Hauptgerichte I**
- Grillgemüse**  
mit gebratenem Bergkäse € 9,50
- Scheinefilet Spieß vom Grill**  
dabei Röstkartoffel und Tartarsauce € 17,50
- Kalbswange in Niedrigtemperatur**  
mit Gemüsesauce und neuen Kartoffeln € 18,00
- Zwischenrippenstück**  
bei Niedrigtemperatur gegart, gegrillt, mit Sauerkraut mit Weisswein und Nusspressknödel € 19,50
- Wienerschnitzel vom Kalb**  
mit Röstkartoffeln und feinem Gemüse dazu Preiselbeer-Marmelade € 15,50
- Goldbrassenfilet vom Grill**  
an Erbsencreme, Wan Tan Rolle mit Tomaten und Taggiascho Oliven gefüllt € 16,50
- Tagliata vom heimischen Rind**  
für 2 Personen serviert mit Grillgemüse und "Röstinchen" € 40,00

## Aus unserem Ofen

- I Pizze I**
- Margherita**  
Tomaten, Mozzarella, Oregano € 6,50
- Tonno**  
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel € 7,50
- Diavola**  
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika € 7,50
- Prosciutto e Funghi**  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons € 8,00
- Malga di Sesto**  
Tomaten, Speck, Almkäse, Steinpilze, Oregano € 9,00
- Tricolore**  
Frische Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum € 8,50
- Prosciutto crudo e Rucola**  
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Oregano € 9,00
- Romana**  
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano € 8,00
- Mediterranea**  
Frische Tomaten, Mozzarella, Brie, Spinat, Salamino, Parmesan € 8,50
- Verdure**  
Tomaten, Mozzarella, Grillgemüse, Parmesan € 8,50
- Porchetta**  
Tomaten, Mozzarella, Spanferkel und Rosmarinöl € 8,00

Extras werden mit einem Aufpreis von € 0,75 bis € 3,00 verrechnet

Alle Gerichte werden mit frischen Produkten zubereitet, nur in Ausnahmefällen werden Tiefkühlprodukte verwendet

## Ein edles Tröpfchen als Begleitung

- I Hauswein I** Weißburgunder 1/4 € 4,00 - 1/2 € 8,00  
Merlot 1/4 € 4,00 - 1/2 € 8,00
- I Weißweine I** 2015 Chardonnay "Hausmannhof" - Haderburg Südtirol 1/8 € 3,50 - Flasche € 24,50
- 2016 Gewürztraminer - Pacherhof Südtirol 1/8 € 6,00 - Flasche € 35,00
- 2016 Lugana - Cá dei Frati Lombardei 1/8 € 4,00 - Flasche € 24,00
- 2015 Sauvignon Blanc - Wassererhof Südtirol 1/8 € 4,70 - Flasche € 28,00
- I Rotweine I** 2014 Blauburgunder "Praesulis" - Gumphof Südtirol 1/8 € 6,50 - Flasche € 40,00
- 2015 Lagrein „Greif“ - Kornellhof Südtirol 1/8 € 5,00 - Flasche € 29,00
- 2012 Sciopetto - Rivarossa Friaul 1/8 € 6,00 - Flasche € 33,00
- 2012 Verneroso -Tenuta di Ghizzano Toscana 1/8 € 6,50 - Flasche € 42,00