

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