



1

VORSPEISEN

Kleiner Salat der Saison ^{3/11}	6,50€
Blattsalate / gebratener Ziegenkäse / Trüffelhonig ^{2/3/11}	12,90€
Bratensülze / Pfifferlinge-Vinaigrette / Sauce Remoulade / Bratkartoffeln ^{2/3/11} ...	12,90€
Artischocken-Herzen / Tomaten-Lauch-Zwiebel Vinaigrette / Salatbouquet ^{2/9/11} .	13,90€
Burrata / Tomate-Carpaccio / Basilikum Pesto ²	14,90€
Rote Bete / Fetakäse / Cashew-Kerne / Salatbouquet ^{2/3/}	10,90€
Blattsalat/gebratene Putenstreifen/Waldpilze/Balsamico-Dressing 3/11	14,90€
Matjesfilet / Rote Beete / Remoulade / Salatbouquet / Kartoffel ^{2/9/11}	14,90€
Vitello Tonnato / Rucola / Kapern / Sardelle ^{2/3/}	14,90€

HEISSE SUPPEN

Rinderkraftbrühe / Leberknödel / Gemüsestreifen ¹¹	5,90€
Kürbis-Ingwer-Suppe / Garnelenspieß / Kokos-Schaum ¹¹	7,50€

PASTA, PASTA...

Penne Arrabiata / Grana Padano ^{2/11}	10,90€
Tagiltelle / frische Pfifferlinge / Grana Padano ^{2/11}	16,90€
Panzerotti / Steinpilz-Füllung / frische Steinpilze / Grana Padano ^{2/11}	19,90€
Trilogie von Südtiroler Nocken / Schnittlauch- Butter / Grana Padano ^{2/11}	15,90€
Gefüllte Gnocchi / Tomaten-Lauch-Ragout /Grana Padano ^{2/11}	16,90€

FISCH

Filet von der Dorade / Kokos-Chili-Kraut / frische Steinpilze / Kartoffeln ^{2/11}	27,90€
Medaillons vom Seeteufel / Senf-Sauce / Wirsing / Kartoffeln / Pfifferlinge ^{2/11}	27,90€

Die Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.

Vorgeschriebene Information über Zusatzstoffe für unsere Gäste:

A=Geschmacksverstärker / E=geschwefelt / F=geschwärzt G=Phosphat / I=Phenylalaninquelle / J=gewachst /
1=Farbstoff / 2=konserviert / 3=Antioxidation / 9=koffeinhalzig / 10=chininhalzig / 11=Süßmittel



FLEISCH

Ochsenrippe / frische Steinpilze / Kartoffelgratin.....	26,90€
Schweinefilet / Grana Padano Mantel / frische Pfifferlinge / Kartoffelgratin.....	23,90€
¼ Bayrische Ente / Enten-Jus / Kartoffelknödel / Blaukraut / Preiselbeerapfel ^{E/A/2}	18,90€
Ofenfrischer Schweinebraten / Ayinger Biersauce / Kartoffelknödel / Krautsalat ^{E/A/2}	14,90€
Tafelspitz / Buttergemüse / Meerrettichsauce / Kartoffeln ^{E/A/2}	19,90€
Wiener Schnitzel vom Kalb / Bratkartoffeln / Preiselbeeren ^{2/11}	24,90€
Zwiebelrostbraten vom Rib Eye / Buttergemüse / Kartoffelgratin ¹¹	25,90€
Wirsing-Wickerl / Kalbfleisch-Füllung / Buttergemüse / Kartoffel-Püree ¹¹	18,90€
In Rotwein geschmorte Ochsenbacken / Buttergemüse / Kartoffel-Püree ¹¹	23,90€
Rehrücken / Cranberry-Sauce / Blaukraut-Kartoffel-Strudel / frische Steinpilze ¹¹	36,90€

DESSERT

Hausgemachter Kaiserschmarrn / Apfelmousse	13,90€
Südtiroler Apfelstrudel / Beerenragout / Vanilleeis ¹¹	7,90€
Panna Cotta / Mango-Schaum ^{2/11}	6,90€
Marillknödel / Marillen-Kompott / Vanilleeis.....	8,90€
Eiskaffee / Eisschokolade / Vanilleeis ^{2/11}	6,90€
Affogato/ Espresso / Vanilleeis ¹¹	4,70€

BROTZEIT

Hausgemachter Obazda / Rote Zwiebeln / Brot ^{E/F/G}	9,90€
Tiroler Wurstsalat / Bergkäse / Rote Zwiebeln / Kürbiskerne / Brot ^{E/F/G}	9,90€
Südtiroler Speckbrettl / Kaminwurzen / Bergkäse/Meerrettich ^{E/F/G}	14,90€

Die Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.

Vorgeschriebene Information über Zusatzstoffe für unsere Gäste:

A=Geschmacksverstärker / E=geschwefelt / F=geschwärzt G=Phosphat / I=Phenylalaninquelle / J=gewachst /
1=Farbstoff / 2=konserviert / 3=Antioxidation / 9=koffeinhaltig / 10=chininhaltig / 11=Süßmittel