

kalte Gerichte – piatti freddi – cold plates

Tiroler Salatschüssel mit grünem Salat, Apfel, krokantem Speck, Mandeln und Balsamico (1,3,7,11) € 12,00.-
Insalatona Tirolese con insalata verde, mela, speck croccante, mandorle a lamelle e glassa all'aceto balsamico
Tirolean salad bowl with green lettuce, apple, speck, almond and balsamico vingar

 Burrata auf Melanzani, Kirschtomaten und Basilikum (7) € 13,50.-
Burrata su letto di melanzane e pomodorini saltati al basilico
Burrata cheese on eggplant and cherrytomatoes with basil

Tiroler Teller garniert (Speck, gemischtem Aufschnitt, Käse, Kren) (1,7) € 13,50.-
Piatto tirolese guarnito (speck, salumi della regione, formaggio, rafano)
Garnished assortment of cold cuts (salami, ham, speck, cheese, horseradish)

 Käseauswahl aus der Region mit Honig, Fruchtsenf und Marmelade (7) € 13,50.-
Selezione di formaggi regionali con miele, mostarda e marmellata
Various kinds of cheese from our region with honey, fruit mustard and jam

Suppen – minestre - soups

Tiroler Speckknödelsuppe (1,3,7,9,*) € 8,50.-
Canederli di speck in brodo
Speck dumpling soup

 Lauch-Kartoffel- Pilzsuppe () € 8,50.-
Zuppa di porri, patate e funghi
Leek-potato-mushroom soup

 *Vegetarisch – vegetariano - vegetarian*

große Portion / porzione grande / bigger portion € 1,50.- - € 3,00.-
Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite / Informazioni sugli allergeni trovate all'ultima pagina
/ An overview of the allergenic list you will find on the last page

12:00 – 14:00 / 18:00 – 21:00

Pasta & Co.

	Hausgemachte Pappardelle mit Wildragout (1,3,7,9,*) Pappardelle fatte in casa con ragù di selvaggina Homemade pappardelle with Game ragout	€ 14,50.-
✓	Hausgemachtes Knödeltris (Käse, Pilze, Spinat) auf mariniertem Kraut (1,3,7,9,*) Tris di canederli (formaggio, funghi, spinaci) su crauti marinati Three kinds of dumplings (cheese, mushrooms, spinach) marinate cabbage	€ 13,50.-
✓	Hausgemachte Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Topfen, zerlassener Butter, Parmesankäse und Schnittlauch (1,3,7,*) "Schlutzkrapfen" fatti in casa ripieni di spinaci e ricotta con burro fuso, parmigiano e erba cipollina Homemade "Schlutzkrapfen" (ravioli with spinach and ricotta) with melted butter, parmigiano and chives	€ 13,50.-
	"Dolomitenpfandl 2.0" (Spinatspätzle in Schinken-Sahnesauce und Maccheroni nach Hirtenart) (1,3,7,9,*) "Dolomitenpfandl 2.0" (Spätzle di spinaci con panna e prosciutto e maccheroni alla pastora) "Dolomitenpfandl 2.0" (Homemade spinach "Spätzle" with ham and cream and maccheroni shepards style)	€ 13,00.-
	Spaghetti Bolognese Art / alla bolognese / sauce bolognese (1,9)	€ 10,50.-
✓	Spaghetti mit Tomatensoße / al pomodoro / tomato sauce (1)	€ 10,50.-
	Spaghetti Carbonara (1,3,7)	€ 11,00.-
✓	Spaghetti aglio, olio, pepperoncino (1)	€ 11,00.-

✓ **Vegetarisch - vegetariano - vegetarian**

große Portion / porzione grande / bigger portion € 1,50.- - € 3,00.-
Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite / Informazioni sugli allergeni trovate all'ultima pagina
/ An overview of the allergenic list you will find on the last page

12:00 – 14:00 / 18:00 – 21:00

Hauptgerichte – Secondi Piatti

Tiroler Bauerngeröstl vom Schwein mit Krautsalat ⁽⁷⁾ € 18,50.-
Rosticciata tirolese di maiale e patate con insalata di crauti
Tyrolean farmers "Geröstel" (pork and potatoes) with coleslaw

Rindstagliata auf Rucola mit Parmesanspähne, Balsamico und Röstkartoffeln ⁽⁷⁾ € 21,50.-
Tagliata di manzo su letto di rucola e scaglie di grana, aceto balsamico e patate saltate
Sliced beef steak on rocket with parmesan cheese, balsamico vingar and roasted potatoes

Wiener Schnitzel mit Pommes frites ^(1,3,7,8,*)
Scaloppina alla Milanese con patate fritte
Viennese schnitzel with french fries
vom Schwein / di suino / pork € 17,00.-
vom Kalb / di vitello / calf € 21,00.-

Hirschgulasch mit Polenta und Blaukraut € 19,00.-
Goulash di cervo con polenta e crauti rossi
Deer goulash with polenta and red cabbage

 Toblacher Stangenkäse vom Grill mit Grillgemüse ⁽⁷⁾ € 19,00.-
Formaggio di Dobbiaco alla piastra con verdure grigliate
Grilled slice of Dobbiaco cheese with grilled vegetables

 Kartoffelblattlan mit Sauerkraut ^(1,3) € 13,00.-
Sfoglia di patate con crauti
Fried potato leaves with cabbage

 *Vegetarisch - vegetariano - vegetarian*

große Portion / porzione grande / bigger portion € 1,50.- - € 3,00.-
Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite / Informazioni sugli allergeni trovate all'ultima pagina
/ An overview of the allergenic list you will find on the last page

12:00 – 14:00 / 18:00 – 21:00

Beilagen – Contorni

	Pommes frites (1,3,5,7,*) Patate fritte French fries	€ 6,00.-
	Röstkartoffel (7) Patate arrostitute Roasted potatoes	€ 6,00.-
	Spicy Wedges (1,3,5,7,*) Spicy wedges Spicy Wedges	€ 6,00.-
	Süßkartoffel Pommes (1,3,5,7,*) Patate dolce fritte Sweet potato fries	€ 6,00.-
	Gemischter Salat () Insalata mista Salad of the season	€ 6,00.-
	Krautsalat () Insalata di crauti Coleslaw	€ 5,50.-
	Gemüse vom Grill () Verdura alla griglia Grilled vegetables	€ 8,50.-

 *Vegetarisch - vegetariano - vegetarian*

große Portion / porzione grande / bigger portion € 1,50.- - € 3,00.-
Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite / Informazioni sugli allergeni trovate all'ultima pagina
/ An overview of the allergenic list you will find on the last page

12:00 – 14:00 / 18:00 – 21:00

Dessert – Dolci

- ✓ Panna Cotta mit Schwarbbeeren (3,7,8) € 8,00.-
Panna cotta con mirtilli
Panna cotta with blackberries
- ✓ Lauwarmes Schokotörtchen auf Mangospiegel (1,3,7) € 8,00.-
Tortino al cioccolato tiepido su salsina di mango
Warm chocolate tartlet on mango sauce
- ✓ Frischer Fruchtsalat () € 6,50.-
Macedonia di frutta fresca
Fresh fruit salad
- ✓ Gemischtes Eis (3,7,8,*) € 5,00.-
Gelato misto
Mixed ice cream
mit Sahne / con panna / with whipped cream € 5,50.-
- ✓ Eis mit heißen Himbeeren (3,7,8,*) € 6,50.-
Gelato con lamponi caldi
Ice cream with warm raspberries
mit Sahne / con panna / with whipped cream € 7,00.-
- ✓ Hausgemachter Apfelstrudel (1,3,5,7,8,*) € 6,50.-
Strudel di mele fatto in casa
Homemade apple strudel
- ✓ Hausgemachtes Tiramisù (1,3,7,8) € 7,00.-
Tiramisù fatto in casa
Homemade Tiramisù
- ✓ Tartufo schwarz oder weiss oder cheesecake (1,3,7,8,*) € 4,50.-
Tartufo nero oppure bianco oppure cheesecake
Tartufo black or white or cheesecake

✓ *Vegetarisch - vegetariano - vegetarian*

große Portion / porzione grande / bigger portion € 1,50.- - € 3,00.-

Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite / Informazioni sugli allergeni trovate all'ultima pagina
/ An overview of the allergenic list you will find on the last page