

Kalte Vorspeisen

Antipasti - Cold Appetizers

- Birnenalat mit Gorgonzolacreme und Weintrauben* 10 €
Insalata di pere al gorgonzola con uva
Pear salad with gorgonzola and grapes
- Octopus-Cocktail mit Garnelen und Gemüsestreifen* 15,5 €
Polipo con gamberetti, zucchine e carote
Octopus with shrimp courgettes and carrots
- Carpaccio vom Rotwild mit Himbeerdressing und Pfifferling Salat* 14,5 €
Carpaccio di selvaggina al balsamico di lampone
con insalata di funghi gallinacci
Deerison carpaccio with raspberry balsamic vinegar
with chanterelle mushroom salad

Aus unserem Suppentopf

Le nostre minestre - Soup

- Fleischbrühe mit Frittaten* 8 €
Consommé Celestina (frittatine)
Bouillon with sliced pancake
- Meraner Weissweinsuppe mit Zimtroutons* 8,5 €
Zuppa al vino bianco meranese con crostini di pane alla cannella
White wine soup with croutons of cinnamon bread



Warme Vorspeisen

I nostri primi - Startes

Hausgemachte Lasagne Bologneser Art 10,5 €/14,5 €
Lasagne di pasta fresca alla bolognese
Homemade lasagne Bolognese

Gratinierte Steinpilz-Palatschinken 12,5 €/16,5 €
Crespelle al forno con ripieno di funghi porcini
Baked crepes stuffed with yellow boletus

Risotto mit Pfifferlinge 12,5 €/16,5 €
Risotto con funghi gallinacci
Risotto with chanterelles

Hausgemachte Radicchio-Ravioli
mit Olivenöl und Asmontekäse 11,5 €/15,5 €
Ravioli di pasta fresca al radicchio
con olio d'oliva e formaggio asmonte
Homemade radicchio ravioli with olive oil and cheese

Kürbisspätzle mit getrockneten Tomaten u. Asmontekäse 10,5 €/14,5 €
„Spätzle“ gnocchetti alla zucca
con pomodori secchi e formaggio asmonte
Pumpkin „spätzle“ with tomatoes and cheese

Hauptspeisen - Secondi piatti - Main dishes

Bachsaiblingfilet mit Saisongemüse 23 €

Filetto di salmerino di fontana con verdure di stagione

Arctic char with vegetables of season

Hirschgoulasch in Rotweinsauce mit Kräuterspätzle 20 €

Spezzatino di cervo al vino rosso

con "spätzle" (gnocchetti) alle erbe aromatiche

Deerison goulash with "Spätzle" small dumplings of herbs

Black Angus Steak mit gemischtem Salat 25 €

Costata di manzo Black Angus con insalata mista

Black Angus Steak with mixed salads

Wiener Tafelspitz mit Bouillon-Gemüse 19 €

Röstkartoffeln und Sahnemeerrettich

Bollito di manzo con verdure, patate arrostate e rafano

Prime boiled beef with vegetables

roasted potatoes and creamed horseradish

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln 17,5 €

Bistecca di vitello alla milanese con patate arrostate

"Wiener Schnitzel" with roasted potatoes

Kalbshirn gebacken mit Salzkartoffeln 15,5 €

Cervella di vitello frita con patate lessate

Baked veal's brain with boiled potatoes

Etwas Süßes zum Schluss
Per finire in dolcezza - Dessert

Lauwarmes Schokoladen Soufflé mit hausgemachtem Vanilleeis
Soufflé di cioccolato tiepido con gelato alla vaniglia fatto in casa
Lukewarm chocolate soufflé with homemade ice cream
8,5 €

Zimthalbgefrorenes mit Rumdatteln
Semifreddo alla cannella con datteri al rum
Half frozen with dates steeped in rum
7,5 €

Kastanienkugel
Pallina di castagna
Chestnut ball
4,5 €

Warme Küche-cucina calda-mealtimes
12⁰⁰ - 13³⁰ ----- 19⁰⁰ - 21⁰⁰



