



## Zum Anfangen – Antipasti – Appetizer

### Wintersalat – Insalata invernale – winter salad

Blattsalat, Granatapfel, Orange, Ziegenkäse, Erdnüsse und Ahorndressing  
Insalata verde, melograno, arancia, formaggio di capra, arachidi con condimento d'acero  
Green salad, pomegranate, orange, goat cheese, peanuts and maple dressing

9 €

### Birnensalat mit Gorgonzolasauce und Akazienhonig

Insalata di pere con salsa di gorgonzola e miele d'acacia  
Pear salad with gorgonzola sauce and acacia honey

13 €

### Apfel-Rotkraut-Salat mit geräucherter Entenbrust

Insalata di meloe e cavolo rosso con petto d'anatra affumicato  
Apple and red cabbage salad with smoked duck breast

13 €

### Cocktail vom Oktopus mit Steingarnelen und Gemüse-Julienne

Insalata di polpo, code di gamberi e verdure julienne  
Octopus salad with vegetables julienne and browned prawns

18 €

## Aus unserem Suppentopf - Le nostre minestre - Soup

### Meraner Weißweinsuppe mit Zimtcroupons

Zuppa al vino bianco di Merano con crostini alla cannella  
Merano white wine soup with cinnamon croutons

9 €

### Fleischbrühe mit Milzschnitten

Brodo di carne crostini di milza  
Meat broth with spleen slices

8,5 €





## Warme Vorspeisen - I nostri primi – Starter

### Hausgemachte Lasagne Bologneser Art

Lasagne di pasta fresca fatte in casa alla bolognese

Homemade lasagne Bolognese

14 €

### Überbackene Spinat-Palatschinken

Crespelle con spinaci al forno - Baked spinach crepes

13,5 €

### Hausgemachte Ravioli mit Radicchio Olivenöl und Parmesankäse

Ravioli fatti in casa con ripieno di radicchio olio d'oliva e parmigiano

Homemade ravioli with radicchio filling, olive oil and parmesan

14 €

### Fettuccine mit Räucherlachs und Bärlauchpesto

Fettuccine al profumo d'aglio orsino con salmone affumicato

Fettuccine with smoked salmon and wild garlic pesto

15 €

### Kartoffelblattln mit Sauerkraut

Crostoli di patate con crauti

Potato leaves fried with sauerkraut

12 €

## Fisch - Pesce - Fish

### Saibling-Filet mit geräucherter Paprika auf Basiliumrisotto

Filetto di salmerino alpino con paprika affumicata su risotto al basilico

Artic char fillet with smoked paprika on basil risotto

27 €





## Hauptspeisen

### Portate principali - Main courses

#### Rindsfilet vom Grill mit Parmesankruste und Gemüse

Filetto di manzo con crosta di parmigiano e verdure al forno  
Beef fillet with parmesan cheese crust and vegetables

34 €

#### Wiener Tafelspitz

#### mit Gemüse und Röstkartoffeln dazu Sahnemeerrettich

Manzo bollito con verdure, patate arrosto e rafano  
Prime boiled beef with vegetables, roasted potatoes, and creamed horseradish

23,5 €

#### In der Pfanne gebackenes Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade

Bistecca di vitello alla milanese con patate arrosto e marmellata di mirtillo  
"Wienerschnitzel" of veal with roasted potatoes and cranberry jam

22,5 €

#### Kalbshirn gebacken mit Kartoffelsalat

Cervella di vitello frita con insalata di patate  
Fried veal brains with potato salad

20,5 €





## Etwas Süßes zum Schluss Per finire in dolcezza - Dessert

### Kastanien-Halbgefrorenes mit Preiselbeersauce

Semifreddo di castagne con salsa di mirtillo rosso

Chestnut semi-frozen with cranberry sauce

9 €

### Lebkuchen-Parfait mit weißer Schokoladensauce

Semifreddo al pan di zenzero con salsa al cioccolato bianco

Gingerbread parfait with white chocolate sauce

9 €

### Karamellisierte Apfelspalten mit hausgemachtem Vanilleeis und geröstete Mandelsplitter

Mela caramellata con gelato alla vaniglia fatto in casa e mandorle dorate

Caramelised apple slices with homemade vanilla ice cream

and roasted almond slivers

11 €

### Kuchenauswahl aus unserer Vitrine

Torte a scelta dalla vetrina - Cakes of your choice from the display case

4,5 €

### Warme Küche-cucina calda-warm meals

**Dienstag/Martedì/Tuesday – Samstag/Sabato/Saturday**

**12,00 – 13,30 --- 19,00 – 20,30**

**Sonntag/Domenica/Sunday**

**12,00 – 13,30**

