



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 €

Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch mit Zitronenpfeffersauce
Carpaccio di pesce spada affumicato con salsa al limone e pepe
Smoked swordfish carpaccio with lemon and pepper sauce
12 €

Cocktail vom Oktopus mit Garnelen und Gemüsestreifen
Insalata di polpo, code di gamberi e verdure julienne
Octopus salad with vegetables julienne and browned prawn
18 €





Aus unserem Suppentopf
Le nostre minestre - Soup

Fleischbrühe mit Frittaten
Consommé Celestina (frittatine)
Bouillon with sliced pancake

8,5€

Kalbsleberknödelsuppe
Canederli di fegato di vitello in brodo di carne
Liver dumplings in meat broth

9 €

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

9 €





Fisch – Pesce – Fish

Safran-Risotto mit sautierten Garnelen
Risotto allo zafferano con gamberi rosolati
Saffron risotto with browned prawns
25 €

Wolfsbarschfilet mit Wintergemüse
Filetto di branzino con verdure invernali
Sea bass fillet with winter vegetables
24,5 €

Warme Vorspeisen - I nostri primi – Starter

Hausgemachte Lasagne Bologneser Art
Lasagne di pasta fresca fatte in casa alla bolognese
Homemade lasagne Bolognese
13,5 €

Hausgemachte Ravioli mit Topfen-Kräuterfüllung
mit Olivenöl und Parmesankäse
Ravioli fatti in casa alle erbe e ricotta con olio d'oliva e parmigiano
Homemade ravioli filled with ricotta and herbs,
olive oil and parmesan cheese
14 €





Hauptspeisen-Piatti principali - Main dishes

Rindsfilet vom Mastochsen
mit Walnusskruste an Rotweinsauce auf Gemüse
Filetto di manzo con crosta di noci con salsa di vino rosso e verdure
Walnut-crusted beef fillet with red wine sauce 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 mirtilli
“Wienerschnitzel” of veal with roasted potatoes and cranberry jam
22,5 €

Kalbshirn gebacken mit Salzkartoffeln
Cervella di vitello frita con patate lessate
Calf brain baked with boiled potatoes
20,5 €





Etwas Süßes zum Schluss
Per finire in dolcezza - Dessert

Pistazien Parfait mit Himbeeren
Semifreddo al pistacchio con lamponi
Pistachio parfait with raspberries

10 €

Lebkuchen-Törtchen
mit Vanilleeis und Waldfrüchtesauce
Tortino al pan di zenzero
con gelato alla vaniglia e salsa di frutti di bosco
Gingerbread cake with vanilla ice cream and berry sauce

10 €



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

