



Zum Anfangen – Antipasti – Appetizer

Frühlingsalat – Insalata primaverile – Spring salad

Blattsalat, Erdbeeren, Spargel, Mozzarella mit Balsamico Dressing
Insalata verde, fragole, asparagi, mozzarella con condimento al balsamico
green salad, strawberries, asparagus, mozzarella with balsamic vinegar

9 €

Räucherlachs mit Spargelsalat

Salmon affumicato con insalata d' asparagi
Smoked salmon with asparagus salad

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

Spargelsuppe mit kross gebratener Garnele

Crema d'asparagi con gamberone rosolato
Asparagus soup with crispy fried shrimp

10 €





Warme Vorspeisen - I nostri primi – Starter

Hausgemachte Lasagne Bologneser Art

Lasagne di pasta fresca fatte in casa alla bolognese

Homemade lasagne Bolognese

13,5 €

Spargelrisotto mit Bärlauch Pesto

Risotto con asparagi e pesto d'aglio orsino

Risotto with asparagus and wild garlic

15 €

Kartoffelgnocchi mit Wildragout

Gnocchi di patate con ragù di selvaggina

Potato gnocchi with game ragout

14 €

Fisch – Pesce – Fish

Wolfsbarschfilet mit Gemüse

Filetto di branzino con verdure

Sea bass fillet with vegetables

24,5 €





Hauptspeisen-Piatti principali - Main dishes

Frischer weißer Stangenspargel,
dazu Kartoffeln, Boznersauce und Schinken

Asparagi bianchi con patate, salsa bolzanina e prosciutto cotto
Fresh white asparagus with potatoes, Bolzano sauce and cooked ham
26 €

Rindsfilet vom Grill mit Spargel

Filetto di manzo alla griglia con asparagi bianchi
Grilled beef fillet with asparagus
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 fritta con patate lessate
Calf brain baked with boiled potatoes
20,5 €





Etwas Süßes zum Schluss Per finire in dolcezza - Dessert

Grand Marnier Halbgefrorenes mit Erdbeerenragout

Semifreddo al Grand Marnier con macedonia di fragole

Grand Marnier semi-frozen with strawberry ragout

9 €

Frische Ananas karamellisiert

mit hausgemachtem Vanilleeis und geröstete Mandeln

Ananas fresco caramellato con gelato alla vaniglia fatto in casa e mandorle toste

Fresh pineapple caramelized, with homemade vanilla ice cream and roasted almonds

10 €

Pistazien-Parfait mit Himbeeren

Semifreddo al pistacchio con lamponi

Pistachio parfait with raspberries

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

