



## Zum Anfangen – Antipasti – Appetizer

### Herbstsalat – Insalata autunnale – Autumn salad

Blattsalat, Kürbis, Feigen, Ziegenkäse, Walnüsse und Ahorn-Dressing  
Insalata verde, zucca, fichi, formaggio di capra, noci e condimento d'acero  
green salad, pumpkin, figs, goat cheese, walnuts and maple dressing

9 €

### Gegrillte Auberginen mit Pfifferling Salat

Melanzane grigliate con insalata di funghi gallinacci  
Grilled eggplant with chanterelle salad

15 €

### Carpaccio vom Schwertfisch

#### mit Zitronen-Mayonnaise und Zucchini

Carpaccio di pesce spada con maionese al limone e zucchine  
Swordfish carpaccio with lemon mayonnaise and zucchini

13 €

### 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€

### Meraner Weissweinsuppe mit Zimtcroutons

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

9 €





## Warme Vorspeisen - I nostri primi – Starter

### Hausgemachte Lasagne Bologneser Art

Lasagne di pasta fresca fatte in casa alla bolognese  
Homemade lasagne Bolognese

13,5 €

### Bandnudel mit Pfifferlinge

Tagliatelle con funghi gallinacci  
Tagliatelle with chanterelles

15 €



### Hausgemachte Kräuter-Ravioli mit Salbeibutter

Ravioli fatti in casa alle erbe aromatiche con burro e salvia  
Homemade herb ravioli with sage butter

14 €



### Überbackene Spinat-Palatschinken

Crespelle agli spinaci al forno  
Baked spinach pancakes

14 €

## Fisch – Pesce – Fish

### Saibling-Filet auf Kräuterrisotto

Filetto di salmerino su risotto alle erbe aromatiche  
Char fish fillet on herb risotto

26 €





## Hauptspeisen-Piatti principali - Main dishes

### 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 mirtilli

“Wienerschnitzel” of veal with roasted potatoes and cranberry jam

22,5 €

### Kalbshirn gebacken auf Blattsalat und Basilikumdressing

Cervella di vitello frita su insalata verde e salsa al basilico

Fried veal brains on green salad and basil dressing

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 €

### Amaretto-Kaffee-Parfait mit weißer Schokoladensauce

Semifreddo all'amaretto e caffè con salsa di cioccolato bianco

Amaretto-coffee parfait with white chocolate sauce

9 €

### Dreierlei vom hausgemachtem Eis

Tris di gelato fatto in casa - Trio of homemade ice cream

7,5 €

### Kuchenauswahl von 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

