



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 €

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 €

Carpaccio von kaltgeräuchertem Thunfisch mit Apfelperlen und Sellerie-Vinaigrette

Carpaccio di tonno affumicato a freddo con perle di mela e vinaigrette di sedano
Carpaccio of cold-smoked tuna with apple pearls and celery vinaigrette

15 €

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 Zimteroutons

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

9 €

Kalbsleberknödel in der Fleischsuppe

Canederlo di fegato di vitello in brodo di carne
Liver dumpling in meat broth

8,5 €





Warme Vorspeisen - I nostri primi – Starter

Hausgemachte Lasagne Bologneser Art

Lasagne di pasta fresca fatte in casa alla bolognese

Homemade lasagne Bolognese

13,5 €

Fettuccine mit Räucherlachs und Bärlauchpesto

Fettuccine al profumo d'aglio orsino con salmone affumicato

Fettuccine with smoked salmon and wild garlic pesto

15 €

Hausgemachte Ravioli mit geschmortem Perlhuhn, zerlassener Butter und Parmesankäse

Ravioli fatti in casa con ripieno di stracotto di faraona, burro fuso e parmigiano

Homemade ravioli stuffed with guinea fowl, melted butter and Parmesan cheese

14 €

Kartoffelblattln mit Sauerkraut

Crostoli di patate con crauti

Potato leaves fried with sauerkraut

12 €

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 Erdbeersauce

Semifreddo al Grand Marnier con salsa di fragole
Grand Marnier semi-frozen with strawberry sauce

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 €

Karamellierte 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 €

Hausgemachtes Zimteis mit Essigpflaumen

Gelato fatto in casa alla cannella con prugne all'aceto
Homemade cinnamon ice cream with vinegar plums

8 €

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

