



Zum Anfangen – Antipasti – Appetizer

Frühlingssalat – Insalata primaverile – spring salad

Blattsalat, Erdbeeren, Spargel, Mozzarella mit Holunder-Dressing
Insalata verde, fragole, asparagi, mozzarella con condimento al sambuco
green salad, strawberries, asparagus, mozzarella with elderberry dressing

9 €

Spargelsalat mit gegrillten Garnelen

Insalata di asparagi con gamberi rosolati
Asparagus salad with grilled shrimps

18 €

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Thunfisch-Carpaccio und Wildkräuter

Insalata di patate tiepida con carpaccio di tonno
Warm potato salad topped with thinly sliced tuna carpaccio

15 €

Aus unserem Suppentopf Le nostre minestre - Soup

Spargelcremesuppe mit Bärlauch Pesto

Crema di asparagi con aglio orsino
Asparagus soup with wild garlic

9 €





Warme Vorspeisen - I nostri primi – Starter

Hausgemachte Lasagne Bologneser Art

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

14 €

Hausgemachte Roggenteigtaschen mit Ochschwanzragout

Ravioli di segale fatti in casa con ragù di coda di bue
Homemade rye ravioli with oxtail stew

15 €

Spinat-Bärlauch Spätzle mit Spargelragout

„Spätzle“ agli apinaci e aglio orsino con ragù di asparagi
Spinach and wild garlic spaetzle with asparagus ragù

14 €

Fisch - Pesce - Fish

Saibling-Filet in Paprika-Birkenrauch mit weißen und grünen Spargelspitzen

Filetto di salmerino grigliato al fumo di betulla e paprica
con punte d'asparagi bianchi e verdi
Grilled char fillet smoked with birch and paprika,
served with white and green asparagus tips

27 €





Hauptspeisen - Portate principali Main courses

Lammkarree mit Ofengemüse und neue Kartoffeln

Carré di agnello con verdure al forno e patate novelle
Lamm rack with roasted vegetables and new potatoes

33 €

Frischer weißer Stangenspargel mit zerlassener Butter, Kartoffeln, Bozner Sauce und Schinken

Asparagi bianchi con burro fuso, patate, salsa bolzanina e prosciutto cotto
Fresh white asparagus with potatoes, Bolzano sauce and ham

27 €

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

24 €

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

23 €

Kalbshirn gebacken mit Salzkartoffeln

Cervella di vitello frita con patate bollite
Fried veal brains with boiled potatoes

20,5





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

Grand Marnier-Parfait auf Erdbeeren und Ananas

Semifreddo al Grand Marnier con fragole e ananas
Grand Marnier parfait with strawberries and pineapple

10 €

Amaretto-Halbgefrorenes mit Schokoladensauce

Semifreddo al amaretto con salsa al cioccolato
Amaretto-Parfait with chocolate sauce

9,5 €

Crème brûlée

7 €

Marinierte Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis

Fragole marinate con gelato alla vaniglia fatto in casa
Marined strawberries with homemad vanilla ice cream

8,5 €

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

