





ANTIPASTI

Gekochter Hausschinken (kalt) fein geschnitten mit Kren Prosciutto cotto fatto in casa tagliato fine con rafano	9,00
Frischkäseterrine an Kürbismousse und Kürbisbrioche  Terrina di formaggio fresco con mousse e brioche alla zucca	13,00
Tartar vom Alpensaibling an Krenmousse und Chips vom Vinschgerbrot  Tartar di salmerino alpino con mousse al rafano e chip di pane al segale	14,00
Rindstartar „Leiter am Waal“ mit Toast und Butter (+5,00 als Haupt) Tartar di manzo „Leiter am Waal“ con pane tostato e burro (+5,00 come secondo)	14,00
Salate / Insalata  Gemischt-mista/Krautsalat mit Speck/insalata di cavoli con speck (mit 1 Speckknödel +3,50 con 1 canderlo di speck)	6,00


DIE SUPPEN ZUR WAHL -LE ZUPPE A SCELTA

Frittaten oder Speckknödel Celestina in brodo/Canederlo di speck	6,00
Kürbiscremesuppe fein garniert  Crema di zucca ben guarnita	6,00

VORSPEISEN –PRIMI PIATTI (als Haupt + 3,00 come piatto unico)

Schlutzkrapfen  Teigtaschen mit Spinat gefüllt, braune Butter und Parmesan Mezzelune ai spinaci con burro e parmigiano	10,00
Vorspeisen Trio  Schlutzkrapfen /Rohnenknödel/ Käsenocke Tris di primi : Mezzelune con gli spinaci/canederli di rapa rossa/ Gnocco di formaggio	12,00
Käsenocken mit brauner Butter und Parmesan  Gnocchi (canederli) di formaggio con burro e parmigiano	9,00
Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Almkäsefunduta an Pfifferlingen Mezzelune di patate con funduta di Formaggio d'alpeggio e finferli	13,00

HAUPTGERICHTE – SECONDI PIATTI

Warmer Hausschinken (1dicke Scheibe) mit Kren und knusprigen Röstkartoffeln Prosciutto cotto caldo fatto in casa con patate saltate	15,50
Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren Cotoletta di vitello alla milanese con patate saltate e mirtilli	18,50
Tiroler Zwiebelrostbraten vom Entrecôte /Gemüse/Reis Controfiletto di manzo con salsa alle cipolle con verdure e riso	25,00
Rindswangele (Bäckchen) geschmort in Lagrein dunkel, dazu Selleriepüree Guancia di manzo brasato nel Lagrein con puré di sedano	19,00
Zanderfilet kross gebraten auf Kräuterrisotto  Filetto di lucioperca arrostito su risotto alle erbette	20,00
Rosa gebratenes Lamm in der Kräuterkruste mit Mischgemüse und Röstkartoffeln Agnello gratinato in crosta alle erbette con verdure miste e patate saltate	25,00
Spareribs kross gebraten , dazu Kartoffelspalten und Krautsalat Spareribs arrostiti (costine di maiale) con patate al forno e insalata di cappucci	16,00

Für Zwischendurch – „a Marende“

Un intermezzo...

Nimm's mit Käse / Il Formaggio Algunder Bergkäse, Butter und Brot Formaggio di montagna del caseificio di lagundo	13,00
Speck geschnitten oder zum selber schneiden mit Gurke Speck tagliato a fette o al pezzo con cetrioli	13,00
Gekochter Schinken hausgemacht mit Kren Prosciutto cotto fatto in casa con rafano	12,00
Salate / Insalata Gemischt-mista/Krautsalat mit Speck/insalata di cavoli con speck (mit 1Speckknödel +3,50 con 1 canderlo di speck)	6,00

Kuchen/Torte

Apfelstrudel/Buchweizen/ Tagesauwahl
Strudel di mele/torta al grano saraceno / scelta del giorno...

Süßes / Dolci

Crème brûlée fein garniert **8,50**

Crème brûlée ben guarnito

Cremiges **Ahornsirup Eis**

mit Walnüssen und Karamellsauce **9,00**

Gelato cremoso allo sciroppo d'acero

con noci e salsa al caramello

Geeister Kaiserschmarrn

mit Rumsultaninen und Früchten

“Kaiserschmarrn” ghiacciato

con sultanine e frutta **8,00**

Schokohalbgefrorenes/ Geeiste Praline/Cassissorbet

Semifreddo al cioccolato/

caramella ghiacciata/ sorbetto al cassis **9,00**

1 Zwetschgenknödel mit Früchten garniert **8,00**

1 canederlo di prugna ben guarnito con frutta

Auswahl von **Käsen** aus den **Alpenregionen** **11,00**

Degustazione di **formaggi delle Alpi**

Für die Jungen Wilden Per i bambini..

Kleines Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites Bistecca alla milanese con patate fritte	12,00
Lasagne vom Rohr Lasagne al forno	8,50



Wir bekommen unsere Produkte unter anderem von:

Milch und Käse - Sennerei Algund / Freilandeier - Messner Thomas „Buchhütterhof“ Ritten –/
Brot - Bäckerei Psenner–/ einheimisches Fleisch und Innereien - Metzgerei Siebenföcher /
Schankwein Vernatsch Bio – Christian Pinggera / Ziegenkäse Bertram Stecher - „Trumsberg“
„Degust“ Affineur Baumgartner Hansi– Käse / Apfelsaft Bio trüb - Gamper Michi
Frisches Gemüse und Kräuter aus Tonis Gemüsegarten /