**ANTIPASTI**

Gekochter Hausschinken fein geschnitten mit Kren (G) 9,00

Prosciutto cotto fatto in casa tagliato fine con rafano

Bunte Tomaten mit feiner Mozzarella und Basilikum (G) 13,00

Mozzarella con pomodori misti e basilico

Tartar vom Alpensaibling an Rote Beete und Kren-Espuma (DAG) 15,00

Tartar di salmerino alpino con rape rosse ed espuma al rafano (DAG)

Rindstartar “Leiter am Waal” mit Toast und Butter (MA) 14,00

Tartar di manzo “Leiter am Waal” con pane tostato e riccioli di burro (MA)

**SALATE / INSALATA**

Gemischt-mista/Krautsalat mit Speck/insalata di cavoli con speck 6,00

(mit 1Speckknödel +3,50 con 1 canderlo di speck) (ACG)

**DIE SUPPEN ZUR WAHL -LE ZUPPE A SCELTA**

Frittaten oder Speckknödel (ACGL) 6,00

Celestina in brodo/Canederlo di speck

**HAUSGEMACHTE VORSPEISEN –PRIMI PIATTI FATTI IN CASA**

(als Haupt + 3,00 piatto unico/più abbondante )

Schlutzkrapfen C:\Users\Marlingerhof-2\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\FHXM3YBE\220px-Vegetarian[1].png (ACG)

Teigtaschen mit Spinat gefüllt, braune Butter und Parmesan 10,00

Mezzelune ai spinaci con burro e parmigiano

Vorspeisen Trio C:\Users\Marlingerhof-2\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\FHXM3YBE\220px-Vegetarian[1].png (ACG)

Schlutzkrapfen /Rohnenknödel/ Käsenocke 12,00

Tris di primi :Mezzelune con spinaci/canederli di rapa rossa/ Gnocco di formaggio

Ratatuille vom Wurzelgemüse, Lamm , Pfifferlinge und Trüffelschaum (L) 14,00

Ratatuille di verdura rapa, agnello, finferli e schiuma al tartufo

Schüttelbrotbandnudeln mit frischen Pfifferlingen und knusprigem Speck (ACG) 14,00

Tagliatelle al pane „Schüttelbrot“ con finferli e Speck arrosolato

**HAUPTGERICHTE – SECONDI PIATTI**

Warmer Hausschinken (1dicke Scheibe) mit Kren und knusprigen Röstkartoffeln 16,00

Prosciutto cotto caldo fatto in casa con patate saltate

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren (AC) 19,00

Cotoletta di vitello alla milanese con patate saltate e mirtilli

Rindswangelen in Lagrein geschmort dazu Selleriepüree (L) 20,00

Guanciale di manzo brasato nel vino Lagrein con puré di sedano

Filet vom Wolfsbarsch gebraten an grünem Blattgemüse und Kartoffel-Zitrusschaum 22,00

Filetto di branzino arrostito con verdura verde e schiuma di limone e patate (DG)

Rosa gebratenes Lamm in der Kräuterkruste mit Mischgemüse und Röstkartoffeln

Agnello gratinato in crosta alle erbette con verdure miste e patate saltate (AL) 24,00

Tiroler Zwiebelrostbraten vom Entrecote, dazu Gemüse und Reis (L) 25,00

Controfiletto di manzo su salsa alle cipolle, con verdure e riso

Spareribs kroß gebraten, dazu Kartoffelspalten und Krautsalat 16,50

Spareribs arrostiti (costine di maiale) con patate al forno e insalata di cappucci

**A**: GLUTEN- GLUTINE/**B**-CROSTACEI-KREBSTIERE/ **C**: EIER-UOVA/ **D**: FISCH-PESCE/ **E**: ERDNÜSSE-ARACHIDI /

**F**: SOJABOHNE-SOIA / **G**: MILCH-LATTE/ **H**: SCHALENFRÜCHTE- FRUTTA A GUSCIO / **L**: SELLERIE-SEDANO /

**Süßes / Dolci**

Crème brûlée fein garniert (CG) 8,50

Crème brûlée ben guarnito

Cremiges Ahornsirup Eis mit Walnüssen

und Karamellsauce (CGA) 9,00

Gelato cremoso allo sciroppo d’acero

con noci e salsa al caramello4

Schokohalbgefrorenes/Geeiste Praline/ Cassis Eis 9,50

Variazione di cioccolato e gelato al Cassis

1 Marillenknödel mit Früchten garniert 8,00

1 canederlo di albicocche ben guarnito con frutta

Auswahl von Käsen aus den Alpenregionen 12,00

Degustazione di formaggi delle Alpi

**A**: GLUTEN- GLUTINE/**B**-CROSTACEI-KREBSTIERE/ **C**: EIER-UOVA/ **D**: FISCH-PESCE/ **E**: ERDNÜSSE-ARACHIDI /

**F**: SOJABOHNE-SOIA / **G**: MILCH-LATTE/ **H**: SCHALENFRÜCHTE- FRUTTA A GUSCIO / **L**: SELLERIE-SEDANO /