**ANTIPASTI**

Leiter‘s Schinken fein geschnitten mit Kren G 10,00

Prosciutto cotto fatto in casa tagliato fine con rafano

Grillgemüse Ratatouille mit Ziegenfrischkäse vom Biohof Trumsberg AG 14,00

Ratatouille di verdure grigliate con formaggio fresco di capra del maso Bio “Trumsberg “

Alpensaibling leicht geräuchert auf Apfel- Kren Süppchen ADG 15,00

Salmerino leggermente affumicato su zuppetta di rafano e mele

Rindstartar “Leiter am Waal” mit hausgemachter Focaccia AC 15,00

Tartar di manzo “Leiter am Waal” con focaccia fatta in casa

**SALATE / INSALATA**

Gemischt - mista

Krautsalat mit Speck/insalata di cavoli con speck 6,50

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

Frittaten / Speckknödel oder Milzschnitten in der Suppe ACGL 6,00

Celestina /Canederlo di speck o crostini di milza in brodo

Cremesuppe von Picadylli Tomaten mit Kräuter Crème fraîche AG 7,00

Crema di pomodoro Piccadilly con Crème fraîche alle erbette

**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 13,00

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

Kartoffelgnocchi in Basilkumpesto, krosse Melanzane und Datterini Tomaten 14,00

Gnocchi di patate con pesto di basilico, datterini e melanzane croccante ACG

Hausgemachte Spaghetti Chitarra mit ragú von Spareribes 14,00

Spaghetti Chitarra fatti in casa con ragú di Spareribes

**HAUPTGERICHTE – SECONDI PIATTI**

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

Fetta di prosciutto cotto caldo con patate saltate e rafano

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren AC 19,50

Cotoletta di vitello alla milanese con patate saltate e mirtilli

Tiroler Zwiebelrostbraten vom Entrecote, dazu Frühlingsgemüse und Reis Pilaw 25,00

Controfiletto di manzo con salsa alle cipolle / riso Pilaw e verdure

Filet vom Wolfsbarsch kross gebraten mit frischem Spinat und Kartoffelsalat 22,00

Filetto di branzino arrostito con spinaci freschi e insalata di patate D

Rosa gebratenes Lamm in der Kräuterkruste mit Gemüse und Röstkartoffeln AL 26,00

Agnello gratinato in crosta alle erbette con verdure e patate saltate

Spareribs kross gebraten, dazu Spaltenkartoffeln/ Krautsalat/ Barbecuesauce A 16,00

Spareribs arrostiti con patate al forno e insalata cappucci

Zartes Kalbsfilet auf Thymianjus, Kartoffel-Zitronenschaum und Frühlingszwiebel GL 27,00

Filetto di vitello con jus al timo, schiuma di patate e limone, cipollotti

**Für die großen Kleinen**

Kinderwiener mit Pommes - Bistecca alla milanese /patate fritte 12,00

Lasagne vom Ofen 8,50

**Süßes / Dolci**

Crème brûlée fein garniert ACG 8,50

Crème brûlée ben guarnito

Cremiges Ahornsirup Eis mit Walnüssen

und Caramel (CGA) 9,00

Gelato cremoso allo sciroppo d’acero

con noci e salsa al caramello

Himbeer Târte mit feinem Joghurt Eis ACG 9,00

Târte ai lamponi con gelato allo joghurt

Schokohalbgefrorenes/ Schokotârte /Cassis Eis ACGH 9,50

Variazione di cioccolato (semifreddo e Târte) e gelato al Cassis

Auswahl von Käsen aus den Alpenregionen 12,00

Degustazione di formaggi delle Alpi

Wir bekommen unsere Produkte unter anderen von:

Milch und Käse: Sennerei Algund

Freilandeier: Messner Thomas „Buchhütterhof“ Ritten

Brot: Bäckerei Psenner

Fleisch und Innereien: Metzgerei Siebenförcher / Hannes Mayr - Terlan

Ziegenkäse: Bertram Stecher -„Trumsberg“

Käse: „Degust“ Affineur Baumgartner Hansi

Apfelsaft Bio trüb - Gamper Michi

Frisches Gemüse und Kräuter vom Hausbacher Toni‘s Gemüsegarten + Leiter’s Kräutergarten

Speise Eis Werk Statt „Hiesig“ - Sterzing

Fisch: Fischzucht Schiefer – Passeier

Essig: Plunhof – Völs

----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.

Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell’ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If certain substances or products provocate allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

**Für Zwischendurch – „a Marende“**

**Un intermezzo…**

Käsebrettl mit Butter und Brot 13,00

Formaggio misto con burro e pane

Speck geschnitten / Gurke 14,00

Speck tagliato a fette o al pezzo con cetrioli

Gekochter Schinken hausgemacht mit Kren 12,00

Prosciutto cotto fatto in casa con rafano

Leiter’s Marendbrettl Speck/Schinken/Käse/Wurst 14,00

Affettato misto della casa Speck/prosciutto/formaggio

Salate / Insalata

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

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

Kuchen/Torte

Fragen Sie nach unserer Kuchenauswahl

Chiedi della nostra scelta del giorno