**ANTIPASTI**

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

Prosciutto cotto fatto in casa tagliato fine con rafano

Carpaccio vom Hirsch/ mariniertes Rotkraut/Kräuterseitlinge/Nußbrot AGH 15,00

Carpaccio di Cervo/cavoli rossi marinati/ cardoncelli/ pane alle noci

Alpensaibling leicht geräuchert mit mariniertem Gemüse und Apfelkren ADG 16,00

Salmerino alpino affumicato in casa con verdure marinate e rafano alle 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**

Frittatensuppe / Celestina in brodo ACGL 6,00

Speckknödelsuppe /Canederlo di speck in brodo ACGL 6,00

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern-Öl AG 6,50

Crema di zucca con olio ai semi di zucca

**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

Kartoffelteigtaschen mit Radicchio, Birne, Speck an Nuss-Butter und Parmesan 14,00

Ravioli di patate con radicchio, pera e speck con burro alle noci e parmigiano ACG

Cremiger Risotto Carneroli mit Kürbis und Burrata ![C:\Users\Marlingerhof-2\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\FHXM3YBE\220px-Vegetarian[1].png]() 14,00

Risotto carneroli con zucca e burrata

**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 25,00

Controfiletto di manzo con salsa alle cipolle, riso e verdure

Filet vom Wolfsbarsch kross gebraten auf mediterranem Gemüse und Kartoffeln 22,00

Filetto di branzino arrostito con verdure mediterranee e patate al forno 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

Rindswangelen in Lagrein geschmort dazu Selleriepüree (GL) 22,00

Guanciale di manzo brasato nel vino Lagrein con puré di sedano

Zartes Hirschgulasch mit Speckknödel 21,00

Gulasch di Cervo con canederlo di speck ACG

**Für die großen Kleinen**

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

Lasagne vom Ofen 8,50

**Süßes / Dolci**

1 Zwetschgenknödel mit Zimtbröselbutter AC 8,00

1 Canederlo di prugna con granella di pane, zucchero e cannella

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

Tausendblätter von Schokolade und Kastanie (ACG) 9,00

Millefoglie di cioccolato e castagne

Schokohalbgefrorenes/ Schokotârte /Cassiseis 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