

## ANTIPASTI

Leiter's hausgemachter Schinken fein geschnitten mit Kren G 10,00

Prosciutto cotto fatto in casa tagliato fine con rafano

Rosa gebratenes Kalbfleisch mit eingelegten Pfifferlingen und Limetten Mayo Ac 15,00

Fette di Vitello rosa con finferli marinati e mayo al Lime

Tartar von der Forelle leicht geräuchert /eingelegtes Gemüse /Krenmousse AG 15,00

Tartar di trota leggermente affumicato con verdure marinate e mousse al rafano

Südtiroler Mozzarella "Amo" mit bunten Tomaten und Rosmarinfocaccia AG 14,00

Mozzarella di sudtirolo "Amo" con pomodori misti e focaccia al rosmarino

Rindstartar "Leiter am Waal" (100g) mit hausgemachter Focaccia AC 16,00

Tartar di manzo "Leiter am Waal" (100g) con focaccia fatta in casa

## SALATE / INSALATA

Gemischt - mista

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

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



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


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

Frittatensuppe / Celestina in brodo	ACGL	6,00
Speckknödelsuppe /Canederlo di speck in brodo	ACGL	6,00
Zucchinicremesüppchen mit burrata und Basilikum		
Crema alle zucchine con burrata e basilico	ADG	7,50

### HAUSGEMACHTE VORSPEISEN – PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

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

Schlutzkrapfen  ACG		
Teigtaschen mit Spinat gefüllt, braune Butter und Parmesan		10,00
Mezzelune ai spinaci con burro e parmigiano		
Vorspeisen Trio  ACG		
Schlutzkrapfen /Rohnenknödel/ Käsenocke		13,00
Tris di primi: Mezzelune con spinaci/canederli di rapa rossa/ Gnocco di formaggio		
Risotto mir Pfifferlinge	ALC	15,00
Risotto con finferli		

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Basilikum an bunten Schmortomaten  ACG 14,00

Tortelloni con ricotta, basilico e pomodorini colorati

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

## HAUPTGERICHTE – SECONDI PIATTI

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren AC	21,00
Cotoletta di vitello alla milanese con patate saltate e mirtilli	
Tiroler Zwiebelrostbraten vom Entrecote, dazu Frühlingsgemüse und Reis Pilaw	26,00
Controfiletto di manzo con salsa alle cipolle / riso Pilaw e verdure	
Wolfsbarsch kross gebraten mit confiertem Paprikagemüse und Thymianschaum	22,00
Filetto di Branzino con peperoni confit e schiuma al timo D G	
Rosa gebratenes Lamm in der Kräuterkruste mit Frühlingsgemüse und Röstkartoffeln	27,00
Agnello gratinato in crosta alle erbette con verdura primaverile e patate saltate AL	
Warmer Hausschinken (1 dicke Scheibe) mit knusprigen Röstkartoffeln und Kren	17,00
Fetta di prosciutto cotto caldo con patate saltate e rafano	
Rosa gebratenes Rückensteak vom Duroc Schwein an Senfsauce, Haselnüsse, Schupfnudel und Ofenpaprika	22,00
Steak di maiale „Duroc“ con salsa alla senape, nocciole, „Schupfnudel“ e paprika al forno	
Spareribs kross gebraten dazu Kartoffelspalten und Krautsalat A	17,00
Spareribs arrostiti (costine di maiale) con patate Wedges e insalata di cappucci	

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

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

**Für die großen Kleinen**

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

Lasagne vom Ofen 8,50

**Süßes / Dolci**

1 Leiter's Marillenknödel mit Zimt-Bröselbutter 8,00

1 Canederlo di albicocche ben guarnito

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

Schoko-Salzkaramelle-Tårte,

dazu Passionsfruchteis und geeiste Schokopraline ACG 9,50

Tårte al cioccolato e caramello salato, gelato al frutto della passione e parfait al cioccolato

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 / Hauser -Vellau/

Freilandeier: Messner Thomas „Buchhütterhof“ Ritten

Brot: Bäckerei Psenner

Fleisch und Innereien: Metzgerei Siebenföcher / 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

---

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.

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

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

If certain substances or products provoke 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 Formaggio misto con burro e pane	13,00
Speck geschnitten - Gurke Speck tagliato a fette o al pezzo con cetrioli	14,00
Gekochter Schinken hausgemacht mit Kren Prosciutto cotto fatto in casa con rafano	12,00
Leiter's Marendbrettl Speck/Schinken/Käse/Wurst Affettato misto della casa Speck/prosciutto/formaggio	14,00
Salate / Insalata Gemischt/mista oder/o Krautsalat mit Speck/insalata di cavoli con speck (mit 1Speckknödel +3,50 con 1 canderlo di speck)	6,50

#### **Kuchen/Torte**

Fragen Sie nach unserer Kuchenauswahl  
Chiedi della nostra scelta del giorno

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

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