

ANTIPASTI

Hirschcarpaccio mit karamellisierten Nüssen, Wacholdermayo und Focaccia		16,00
Carpaccio di Cervo con noci caramellate, mayo al ginepro e focaccia	ACG	
Hausmarinierter Lachs mit marinierten Puntarelle und Brioches	AC	17,00
Salmone marinato con insalatina di puntarelle e Pan Brioches		
Rindstartar "Leiter am Waal" (100g) mit hausgemachter Focaccia	AC	16,00
Tartar di manzo "Leiter am Waal" (100g) con focaccia fatta in casa		
Tirtlen mit Sauerkraut gefüllt an Senf Eis und Birnenragout	ACG	15,00
"Tirtlen" ripieni di crauti con Gelato al senape e ragù di pere		

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	6,50
Speckknödelsuppe /Canederlo di speck in brodo	ACGL	6,50
Blumenkohlcremesuppe mit mariniertem Lachs	DG	
Crema di cavolfiore con salmone marinato		8,50

HAUSGEMACHTE VORSPEISEN – PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

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

„Schlutzkrapfen“  (Spinatteigtaschen), mit Butter und Parmesan ACG 12,00

Mezzelune ai spinaci con burro e parmigiano

Vorspeisen Trio  (Schlutzkrapfen /Rohnenknödel/ Käsenocke) ACG 13,00

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

Teigtaschen mit Kürbis gefüllt an Fonduta von Ricotta ACG 15,00

Tortelloni di zucca su fonduta di ricotta

Risotto mit “Parmigiano reggiano” und schwarzen Trüffel ACG 18,00

Risotto con parmigiano reggiano e tartufo nero

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

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

HAUPTGERICHTE – SECONDI PIATTI

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren AC	22,00
“Wienerschnitzel” con patate saltate e mirtilli fatti in casa AC	
Tiroler Zwiebelrostbraten vom Entrecote, dazu Gemüse und Reis Pilaw	28,00
Controfiletto di manzo con salsa alle cipolle, riso Pilaf e verdure	
Forellenfilet gebraten an Rosenkohl und Kartoffel-Thymian Espuma AG	24,00
Filetto di trota con spuma di patate e timo e cavoletti di Bruxelles	
Rosa gebratenes Lamm in Birnen-Nuss-Kruste mit Mischgemüse und Röstkartoffeln	27,00
Agnello gratinato con crosta alle noci e pere con verdura e patate saltate	AG AGL
Kalbsrücken rosa gebraten mit Kartoffelgratin und Balsamico Zwiebeln G	28,00
Steak di vitello con gratin di patate e cipollotti al balsamico	G
Geschmortes Schweinebäckchen, Rosenkohl und Kartoffel-Thymian Espuma AG	22,00
Guancia di maiale brasata con cavoli Bruxelles e schiuma di patate e timo AG	
Gebackenes Bio-Ei, Spinat und Kartoffel-Thymian Espuma mit Trüffel AG	18,00
Uovo fritto con spinaci, schiuma di patate e timo e tartufo nero	

Für die großen Kleinen/ per i grandi -Piccoli

Kinderwienerschnitzel mit Pommes – Wienerschnitzel con patate fritte 12,00

Lasagne vom Ofen 8,50

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

Tausendblätter von Schokolade und Kastanie CG 9,00

Millefoglie di cioccolato e castagne

Orangen-Crème brûlée fein garniert ACG 8,50

Crème brûlée alle arance ben guarnita

Cremiges Ahornsirup Eis mit Walnüssen und Caramel CGA 9,00

Gelato cremoso allo sciroppo d'acero con noci e salsa al caramello

Weihnachtliches Schokotörtchen lauwarm an Mandarinen Eis ACG 9,50

Tortino di cioccolato tiepido con aromi natalizie e gelato ai mandarini

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

Ziegenkäse: Bertram Stecher - „Trumsberg“

Käse: „Degust“ Affineur Baumgartner Hansi / Vinschger Almkäse/

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

Für Zwischendurch – „a Marende“

Un intermezzo...

Käsebrettl mit Butter und Brot Formaggio misto con burro e pane	14,00
Speck geschnitten – Gurke und Brot Speck tagliato a fette o al pezzo con cetrioli	14,00
Leiter's Marendbrettl Speck/Schinken/Käse/Wurst und Brot Affettato misto della casa Speck/prosciutto/formaggio	14,00

Kuchen/Torte

Fragen Sie nach unserer Kuchenauswahl
Chiedi della nostra scelta del giorno