

ANTIPASTI

Leiter's hausgemachter Schinken fein geschnitten mit Kren G 12,00

Prosciutto cotto fatto in casa tagliato fine con rafano

Gemüse-Blattsalat vom Garten mit Bio- Ziegenfrischkäse „Trumsberg“  AG 16,00

Verdure e insalate dal giardino con formaggio fresco di capra -Bio di "Trumsberg"

Tartar von der Forelle (Passeier) mit Krenmousse und eingelegten Gemüse ADG 16,00

Tartar di trota della val passiria con mousse al rafano e verdure marinate

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 7,00

DIE SUPPEN - LE ZUPPE

Frittatensuppe / Celestina in brodo	ACGL	7,00
Speckknödelsuppe /Canederlo di speck in brodo	ACGL	7,00
Lauchcremesuppe mit Forrellentartar und Kräutercroutons	AGD	8,00
Crema di porri con tartar di trota e crostini alle erbe		

HAUSGEMACHTE VORSPEISEN – PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

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

Schlutzkrapfen  ACG

Teigtaschen mit Spinat gefüllt, braune Butter und Parmesan 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

Kartoffelgnocchi mit Garnelen, bunten Schmortomaten und Basilikum AB 16,00

Gnocchi di patate con gamberi, pomodorini misti al forno e basilico

Schüttelbrotbandnudel mit Lammkeule, Kräuterseitlinge und Thymian ACG 16,00

Tagliatelle al pane "Schüttelbrot" con coscia d'agnello, funghi re ostrica e timo

HAUPTGERICHTE – SECONDI PIATTI

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren AC 23,00

Cotoletta di vitello alla milanese con patate saltate e marmellata di mirtilli fatta in casa

Tiroler Zwiebelrostbraten vom Entrecote, dazu Frühlingsgemüse und Reis Pilaw L 28,00

Controfiletto di manzo con salsa alle cipolle, riso Pilaw e verdure primaverili

Zanderfilet kross gebraten auf Gemüseratatouille und gebackene Kartoffeln D 26,00

Filetto di lucioperca fatto in padella con ratatouille di verdure e patate

Rosa gebratenes Lamm in der Kräuterkruste mit Gemüse und Röstkartoffeln AL 28,00

Agnello gratinato in crosta alle erbette con verdure e patate saltate

Warmer Hausschinken (1 dicke Scheibe) mit knusprigen Röstkartoffeln und Kren 17,00

Fetta di prosciutto cotto caldo con patate saltate e rafano

Spareribs kross gebraten dazu Kartoffelspalten und Krautsalat A 18,00

Spareribs arrostiti (costine di maiale) con patate Wedges e insalata di cavoli cappucci

Für die großen Kleinen

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

Lasagne vom Ofen - Lasagne al forno 9,00

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

Süßes - Dessert

Crème brûlée fein garniert ACG 9,00

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-Nougatschnitte mit Himbeer Eis und geeister Schokopraline ACGH 10,00

Fetta di nougat e cioccolato con gelato a i lamponi e praliné al cioccolato

Ricottasoufflé auf marinierten Erdbeeren und Holunder- Minze sorbet CG 9,00

Soufflé di ricotta su fragole marinate e sorbetto al sambuco e menta

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: Vogelhauserhof 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 /Kräuter vom Hausbacher Toni's Gemüsegarten + Leiter's Kräutergarten / Schnitzer

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.

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.

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

Für Zwischendurch – „a Marende“

Un intermezzo...

Käsebrettl mit Butter und Brot Formaggio misto con burro e pane	14,00
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	14,00
Leiter's Marendbrettl Speck/Schinken/Käse/Bergsalami Affettato misto della casa Speck/prosciutto/formaggio	15,00
Salate / Insalata Gemischt/mista oder/o Krautsalat mit Speck/insalata di cavoli con speck (mit 1 Speckknödel +3,50 con 1 canderlo di speck)	7,00

Kuchen/Torte

Fragen Sie nach unserer Kuchenauswahl
Chiedi della nostra scelta del giorno