

## ANTIPASTI

Leiter's hausgemachter Schinken - Kren G 11,5 -

Prosciutto cotto fatto in casa - rafano

Tartar von leicht geräucherter Forelle - eingelegtes Gemüse - Krenschäum DG 17,-

Tartar di trota leggermente affumicata con verdure sottaceto e schiuma di rafano

Kalbsgirello rosa gegart - eingelegte Pfifferlinge - Parmesanspäne 17,-

Girello di vitello a bassa temperatura con finferli sottaceto e scaglie di parmigiano

Rindstartar "Leiter am Waal" (100g) – hausgemachte Focaccia AC 17,-

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

## SALATE / INSALATA

Gemischt – insalata mista oder 

Krautsalat mit Speck - insalata di cavolo cappuccio con speck 7,-

### Für die großen Kleinen

Kinderwienerschnitzel mit Pommes

Bistecca alla milanese con patatine fritte AC 12,-

Lasagne vom Ofen

Lasagne al forno ACGL 9,-

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

## SUPPEN - ZUPPE


Frittatensuppe		
Celestina in brodo	ACGL	7,-
Speckknödelsuppe		
Canederlo di speck in brodo	ACGL	7,-
Tomatencremesuppe mit Basilikumnocke		
Crema di pomodoro con gnocchetto al basilico	G	8,-

## HAUSGEMACHTE VORSPEISEN – PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

(als Hauptspeise + 3,00 - porzione abbondante)

„Schlutzkrapfen“ (Teigtaschen mit Spinat) - Butter - Parmesan  ACG 13,-

Mezzelune agli spinaci - burro - parmigiano

Vorspeisen Trio (Schlutzkrapfen, Rote-Beete-Knödel, Käsenocke)  ACG 14,-

Tris di primi (mezzelune con spinaci, canederli di rapa rossa, gnocco di formaggio)

Feiner Risotto mit frischen Pfifferlingen G 16,-

Risotto “Karbor” con finferli freschi

Kartoffelgnocchi - bunte Tomaten - Ofenricotta - Basilikum AG 15,-

Gnocchi di patate - pomodori misti - ricotta al forno - basilico

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 - Röstkartoffel - Preiselbeeren	AC	24,-
Cotoletta di vitello alla milanese - patate saltate – mirtilli rossi		
Spareribs kross gebraten – Kartoffel Wedges - Krautsalat	A	19,-
Costine di maiale - patate Wedges - insalata di cavolo Cappuccio		
Leiter's lauwarmer Hausschinken (1 dicke Scheibe) - Röstkartoffel - Kren		18,-
Prosciutto cotto caldo fatto in casa - patate saltate - rafano		
Zwiebelrostbraten vom Entrecote - Gemüse - Reis Pilaw	L	29,-
Controfiletto di manzo - salsa alle cipolle - riso Pilaf - verdure		
Wolfsbarschfilet kross gebraten auf Gemüse-Kartoffel-Caponata	G	24,-
Filetto di branzino in padella-con caponata di verdure e patate		
Lamm in Kräuterkruste - Saisons Gemüse - Röstkartoffeln	AL	29,-
Agnello gratinato in crosta alle erbette - verdure di stagione - patate saltate		
Rinderfilet vom Jungbullen mit Pfifferlingen- Röstkartoffel - Gemüse	LG	35,-
Filetto di manzo con finferli- patate saltate - verdure		
Kartoffel-Gemüse Gröstl mit frischen Gartenkräutern 	LG	18,-
„Gröstl“ di patate e verdure con erbette dell'orto		

## Süßes / Dolci

Crème brûlée	ACG	9,-
Crème brûlée		
Cremiges Eis mit Ahornsirup - karamellisierte Walnüsse	ACGH	10,-
Gelato cremoso allo sciroppo d'acero - noci caramellati		
Schokohalbgefrorenes - Schaum von der Passionsfrucht	ACGH	10,-
Semifreddo al cioccolato - schiuma alla frutta di passione		
Ricotta – Joghurttörtchen an Schwarzebeereis	ACGH	10,-
Tortino di ricotta e Joghurt con gelato ai mirtilli neri		
Auswahl von Käse aus den Alpenregionen	G	12,-
Degustazione di formaggi delle Alpi		
Marillenknödel mit Zimt-Brösel Butter (jeder weitere 4,-)	AC	8,5-
Canederli di albicocche con burro alla cannella ( ogni canederlo in più 4,- )		

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

Wir bekommen unsere Produkte unter anderen von:

Milch und Käse: Sennerei Algund

Freilandeier: „Voglhäuserhof“ Ritten

Fleisch und Innereien: Metzgerei Siebenföcher

Ziegenkäse: Helena und Bertram Stecher - „Trumsberg“

Käse: „Degust“ Affineur Baumgartner Hansi - /Steiner Michael – Mühlwald/ Gastrofresh

Apfelsaft Bio trüb - Gamper Michi

Frisches Gemüse und Kräuter vom Hausbacher Toni's Gemüsegarten und Leiter's Kräutergarten

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

**Für Zwischendurch – „a Marende“**  
**Un intermezzo...**

Käsebrettl - Butter - Brot	14,-
Formaggio misto - burro - pane	
Speck geschnitten - Gurke	14,-
Speck tagliato - cetrioli	
Gekochter Schinken hausgemacht - Kren	14,-
Prosciutto cotto fatto in casa – rafano	
Leiter's Marendbrettl Speck – Schinken - Käse	15,-
Affettato misto Speck – prosciutto - formaggio	

**Kuchen/Torte**

Fragen Sie nach unserer heutigen Kuchenauswahl

Chiedi della nostra scelta del giorno