

ANTIPASTI

Leiter's hausgemachter Schinken fein geschnitten mit Kren	G	11,00
---	---	-------

Prosciutto cotto fatto in casa tagliato fine con rafano

Helena's Ziegenfrischkäse „Trumsberg“ /Spargelsalat /Schaum von Bz. Sauce ACG 16,00

Formaggio fresco di capra"trumsberg" /insalata d'asparagi /schiuma alla salsa bolzanina ACG

Tartar von marinierter Forelle an Spargel und Nussbuttervinaigrette	ADC	16,00
---	-----	-------

Tartar di trota con asparagi marinati e vinaigrette al burro nocciola

Rindstarter "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 ZUR WAHL -LE ZUPPE A SCELTA

Frittatensuppe / Celestina in brodo	ACGL	7,00
Speckknödelsuppe /Canederlo di speck in brodo	ACGL	7,00
Milzschnittensuppe / crostini di milza in brodo	ACL	7,00
Spargelcremesuppe mit Kräutercroutons 	AG	7,00
Crema d'asparagi con crostini alle erbette		

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 12,00

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 mit frischem Spargel und Garnelen DG 16,00

Risotto con asparagi freschi e gamberi

Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Taleggio an Spargelragout ACG  16,00

Ravioli di patate con formaggio Taleggio e ragù d'asparagi

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

FrISChe Spargel mit hausgemachten Schinken, Salzkartoffel und Bozner Sauce	C	24,00
--	---	-------

Asparagi freschi con prosciutto fatto in casa, patate e salsa bolzanina

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren AC 24,00

Cotoletta di vitello alla milanese con patate saltate e mirtilli

Tiroler Zwiebelrostbraten vom Entrecote, dazu Frühlingsgemüse und Reis Pilaw L 29,00

Controfiletto di manzo con salsa alle cipolle / riso Pilaw e verdure

Wolfsbarschfilet in der Folie, Spargel, Kartoffeln, Schmortomaten, Olive taggiasche 24,00

Filetto di branzino al cartoccio con asparagi, patate, pomodorini e olive taggiasche

Rosa gebratenes Lamm in der Kräuterkruste mit Spargel und Röstkartoffeln AL 29,00

Agnello gratinato in crosta alle erbette con asparagi e patate saltate

Warmer Hausschinken vom Duroc Schwein mit Röstkartoffeln und Kren 17,00

Fetta di prosciutto cotto caldo del maiale Duroc con patate saltate e rafano

Gebackenes Ei vom „Voglhauserhof“ auf Baby Spinat, Spargel und Kartoffel 17,00

Uovo fritto dal maso “Voglhauser” con Spinaci Baby, asparagi e patate

Für die großen Kleinen

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

Lasagne vom Ofen - Lasagne al forno	ACGL	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 / Dolci

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		
Schokotárte mit salzigem Caramelle Eis	ACGH	10,00
Tárte di cioccolato con gelato al caramello salato		
Ricotta Soufflé auf Waldfrüchtesüppchen und Joghurt Eis	ACGH	9,00
Soufflé di ricotta su zuppetta ai frutti di bosco e gelato allo yoghurt		
Auswahl von Käsen aus den Alpenregionen	G	12,00
Degustazione di formaggi delle Alpi		

Wir bekommen unsere Produkte unter anderen von:

Milch und Käse: Sennerei Algund

Freilandeier: „Voglhäuserhof“ Ritten

Fleisch und Innereien: Metzgerei Siebenförcher /

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 + Leiter's Kräutergarten

Speise 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.

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/Wurst Affettato misto della casa Speck/prosciutto/formaggio	15,00

Kuchen/Torte

Fragen Sie nach unserer heutigen Kuchenauswahl
Chiedi della nostra scelta del giorno