

ANTIPASTI

Tartar von der Forelle leicht geräuchert an marinierten Spargel und Kren-Majo A 15,-

Tartar di trota leggermente affumicato con asparagi marinati e majonaise al rafano

Grillgemüseterrine an Ziegenfrischkäse vom Trumsberg (Vinschgau)  ACG 16,-

Terrina di verdure grigliate con formaggio fresco di capra della val Venosta

Vitello tonnato „Leiter am Waal“ AC 16,-

Vitello tonnato a modo nostro

Rindstatar „Leiter am Waal“ (100g) – hausgemachte Focaccia AC 18,-

Tatara 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: SOJABOHNE-SOIA / 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,-
Fenchelcremesuppe mit Garnele		
Crema di finocchi con gamberi	AG	8,-

HAUSGEMACHTE VORSPEISEN – PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

(als Hauptspeise + 3,50 - 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)		
Kartoffelgnocchi mit Brennessel und Vinschger Almkäse 	AC	15,-
Gnocchi di patate con ortiche e formaggio d'alpeggio della Val Venosta		
Risotto mit Meeresfrüchten	DB	18,-
Risotto ai frutti di mare		

HAUPTGERICHTE – SECOND PIATTI

Wienerschnitzel vom Kalb - Röstkartoffel – hausgemachte Preiselbeeren	AC	25,-
Bistecca 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		
Zwiebelrostbraten vom Entrecote - Gemüse - Reis Pilaw	L	30,-
Controfiletto di manzo - salsa alle cipolle - riso Pilaf – verdure		
Rindsfilet mit Rotweinschalotten und Selleriepüree	L	34.-
Filetto di manzo con scalogno al vino rosso e purè di sedano rapa		
Lamm in Kräuterkruste – Gemüse – Röstkartoffel	AGL	29,-
Agnello gratinato in crosta alle erbette – verdure - patate saltate		
Zanderfilet kross gebraten - Gemüsestrudel- Selleriepüree	ALDG	26,-
Filetto di lucioperca arrostito con purè di sedano rapa e strudel di verdure		
Kartoffel-Gemüse Gröstl mit Kräuterquark 	LG	18,-
„Gröstl“ di patate e verdure con formaggio fresco alle erbette		

Süßes / Dolci

Crème brûlée	ACG	9,-
Crème brûlée		
Cremiges Eis mit Ahornsirup - karamellisierte Walnüsse	ACGH	10,-
Gelato cremoso allo sciroppo d'acero - noci caramellate		
„Tarte Tatin“ mit Vanille Eis und Sc. Caramelle	ACGH	10,-
“Tarte Tatin” con gelato alla vaniglia e salsa caramellata		
Erdbeer Tiramisú mit Holundersorbet	ACGH	10,-
Tiramisú alle fragole con sorbetto al sambuco		
Feine Käse Degustation	G	12,-
Degustazione di formaggi		

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: „Voglhauserhof“ Ritten

Fleisch und Innereien: Metzgerei Siebenförcher

Speck und Bergsalami: Proveiser Bergladele

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: SOJABOHNEN-SOJA / 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