

ANTIPASTI

Leiter's gekochter Hauschinken fein geschnitten mit Kren AG 12,-

Prosciutto cotto fatto in casa tagliato fine con rafano

Leiter's cooked house ham, finely sliced with horseradish

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

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

Grilled vegetable terrine with goat's cheese from Trumsberg

Vitello tonnato „Leiter am Waal“ AC 16,-

Vitello tonnato a modo nostro

Veal with tuna sauce "Leiter am Waal"

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

Tatara di manzo „Leiter am Waal“ (100g) - focaccia fatta in casa

Beef tartare "Leiter am Waal" (100g) – homemade focaccia

SALATE / INSALATA/ SALAD

Gemischter Salat  7,-

insalata mista

mixed salad

Krautsalat mit Speck 7,-

insalata di cavolo cappuccio con speck

coleslaw with bacon

Für die großen Kleinen
per i bambini - for the childs



Kinderwienerschnitzel mit Pommes Bistecca alla milanese con patate fritte <i>Children's Wiener Schnitzel with fries</i>	AC	12,-
Lasagne vom Ofen Lasagne al forno <i>Oven-baked Lasagna</i>	ACGL	9,-

SUPPEN – ZUPPE - SOUPS

Frittatensuppe Celestina in brodo <i>Pancake sop</i>	ACGL	7,-
Speckknödelsuppe Canederlo di speck in brodo <i>Bacon dumpling Soup</i>	ACGL	7,-
"Gazpacho andaluz" (kalte Gurken-Tomaten-Paprikaschotensuppe)  "Gazpacho andaluz" (zuppetta fredda di pomodoro/cetriolo/peperone) "Gazpacho andaluz" (cold cucumber, tomato and bellpepper soup)	A	8,-

HAUSGEMACHTE VORSPEISEN – PRIMI PIATTI FATTI IN CASA - APPETIZER

(als Hauptspeise - porzione abbondante - *as a main course* + 3,50)

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

Mezzelune agli spinaci - burro - parmigiano

„Schlutzkrapfen“ (Ravioli with spinach) – Butter - Pamesan

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

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

Trio (Schlutzkrapfen, Beetroot Dumplings, Cheese Dumplings)

Schüttelbrotbandnudel mit frischen Pfifferlingen  AC 16,-

Tagliatelle al pane “Schüttelbrot” con finferli freschi

Schüttelbrot ribbon noodles with fresh chanterelles

Risotto mit Meeresfrüchten DB 18,-

Risotto ai frutti di mare

Seafood Risotto

HAUPTGERICHT VEGETARISCH – VEGETARIANO – VEGETARIAN

Kartoffel-Gemüse Gröstl mit Kräuterquark LG 18,-

„Gröstl“ di patate e verdure con formaggio fresco alle erbette

Potato and vegetable Gröstl with herb curd

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

HAUPTGERICHTE – SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Wienerschnitzel vom Kalb - Röstkartoffel – hausgemachte Preiselbeeren Bistecca di vitello alla milanese - patate saltate – mirtilli rossi <i>Veal Wiener Schnitzel - Roasted Potatoes - Homemade Cranberries</i>	AC	25,-
Warmer Hausschinken (1 dicke Scheibe) mit knusprigen Röstkartoffeln und Kren Fetta di prosciutto cotto caldo con patate saltate e rafano <i>Warm House Ham (1 thick slice) with Crispy Roasted Potatoes and Horseradish</i>	G	19,-
Spareribs krossgebraten – Kartoffel Wedges - Krautsalat Costine di maiale - patate Wedges - insalata di cavolo cappuccio <i>Crispy Spare Ribs - Potato Wedges - Coleslaw</i>	A	19,-
Zwiebelrostbraten vom Entrecote - Gemüse - Reis Pilaw Controfiletto di manzo - salsa alle cipolle - riso Pilaf – verdure <i>Entrecote with Onionsoace - Vegetables - Rice Pilaf</i>	L	30,-
Kalbsfilet mit Pfifferlingen und Kartoffelpüree Filetto di vitello con finferli e purè di patate <i>Veal fillet with chanterelles and mashed potatoes</i>	LG	34,-
Lamm in Kräuterkruste – Gemüse – Röstkartoffel Agnello gratinato in crosta alle erbette – verdure - patate saltate <i>Lamb in a herb crust - vegetables - roasted potatoes</i>	AGL	29,-
Zanderfilet kross gebraten – Gemüsestrudel- Selleriepüree Filetto di lucioperca arrostito con purè di sedano rapa e strudel di verdure <i>Crispy roasted pike-perch fillet – vegetable strudel – celery puree</i>	ALDG	26,-

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

Marillenknoedel mit Zimtbrösel und zerlassener Butter (jeder weitere 3,5-)	ACG	8,5-
Canederli di albicocche con briciole alla cannella e burro fuso (ogni canederlo in piu 3,5-)		
<i>Apricot dumplings with cinnamon crumbs and melted butter</i>		
Crème brûlée	ACG	9,-
Crème brûlée		
Cremiges Eis mit Ahornsirup - karamellisierte Walnüsse	ACGH	10,-
Gelato cremoso allo sciroppo d'acero - noci caramellate		
<i>Creamy ice cream with maple syrup - caramelized walnuts</i>		
Tiramisú mit Eierlikör Eis	ACGH	10,-
Tiramisú con gelato allo Zabov		
<i>Tiramisú with eggnog ice cream</i>		
Halbgefrorenes von der Schokolade fein garniert	ACGH	10,-
Semifreddo al cioccolato ben guarnito		
<i>Semi-frozen dessert with fine chocolate garnish</i>		
Feine Käse Degustation	G	12,-
Degustazione di formaggi		
<i>Fine cheese tasting</i>		

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-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