

ANTIPASTI

Leiter's Hausschinken mit Kren Prosciutto cotto fatto in casa tagliato fine con rafano homemade ham finely sliced with horseradish	ACG	12,-
Oktopus lauwarm mit eingelegtem Gemüse und Zwiebel Chutney  Polpo tiepido con verdure stagionali marinate e chutney di cipolla warm octopus with marinated seasonal vegetables and red onion chutney	D	17,-
Vitello tonnato „Leiter am Waal“ Vitello tonnato a modo nostro Veal with tuna sauce, our way	AC	16,-
Rindstatar „Leiter am Waal“ (100g) – hausgemachte Focaccia tartare di manzo „Leiter am Waal“ (100g) – focaccia fatta in casa Beef tartare „Leiter am Waal“ (100g) - homemade focaccia	AC	18,-

SALATE / INSALATA

Gemischt / insalata mista / mixed salad  Krautsalat mit Speck insalata di cavolo cappuccio con speck cabbage salad with bacon	7,- 7,-
---	--------------------

Für die großen Kleinen

Kinderwienerschnitzel mit Pommes bistecca alla milanese con patatine fritte Veal (Milanese) steak with French fries	AC	12,-
Lasagne vom Ofen/ al forno/ from the oven	ACGL	9,-

SUPPEN - ZUPPE

Frittatensuppe	ACGL	7,-
Celestina in brodo		
Consommé with Celestina		
Speckknödelsuppe	ACGL	7,-
Canederlo di Speck in brodo		
Consommé with ham dumpling		
Kartoffel- Lauchcremsuppe mit Schwarzbrotcroutons 	AG	7,-
Crema di patate e porri con crostini di pane		
Potato and leek cream soup with bread croutons		

HAUSGEMACHTE VORSPEISEN – PRIMI PIATTI FATTI IN CASA - STARTER

als Hauptspeise /porzione da secondo/as maincourse + 3,50 -

„Schlutzkrapfen“ (Teigtaschen mit Spinat) - Butter - Parmesan 	ACG	13,-
Mezzelune agli spinaci – burro - parmigiano		
Spinach ravioli - butter - Parmesan cheese		
Vorspeisen Trio (Schlutzkrapfen, Rote-Beete-Knödel, Käsenocke) 	ACG	14,-
Tris di primi (mezzelune con spinaci, canederli di rapa rossa, gnocco di formaggio)		
Trio of starters (spinachravioli, beetroot dumplings, cheese dumpling)		
Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Vinschger Almkäse und geröstete Speckstreifen	ACG	16,-
Mezzelune ripiene di formaggio d'alpeggio della val Venosta con speck croccante		
Potato dumplings filled with Vinschger Alm cheese and roasted bacon strips		
Rote Beete Risotto mit Kren Espuma und gerösteten Haselnüssen 	GH	16,-
Risotto con rapa rossa, spuma di rafano e nocciole tostate		
Beetroot risotto with horseradish espuma and roasted hazelnuts		

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 – SECOND PIATTI – MAIN CORSE

Wienerschnitzel vom Kalb - Röstkartoffel – hausgemachte Preiselbeeren Bistecca di vitello alla milanese – patate saltate- mirtilli rossi Veal (Milanese) steak - roasted potatoes - cranberries	AC	25,-
In Lagrein geschmortes Rindswangerl mit Selleriepüree Beef cheek braised in Lagrein with celeriac purée Guancia di manzo brasato al Lagrein con purea di sedano rapa	LG	25,-
Spareribs krossgebraten – Kartoffel Wedges - Krautsalat Costine di maiale – patate wedges – insalata cavolo cappuccio Pork ribs – potato wedges – coleslaw	A	19,-
Zwiebelrostbraten vom Entrecote - Gemüse - Reis Pilaw Controfiletto di manzo – salsa alle cipolle – riso Pilaf - verdure Beef sirloin - onion sauce - pilaf rice - vegetables	L	30,-
Warmer Hausschinken (1 dicke Scheibe) mit knusprigen Röstkartoffeln und Kren Fetta di prosciutto cotto caldo con patate saltate e rafano Slice of warm cooked ham with sautéed potatoes and horseradish	G	19,-
Lamm in Kräuterkruste – Gemüse – Röstkartoffel Agnello gratinato in crosta alle erbette – verdure – patate saltate Lamb au gratin in herb crust - vegetables - sautéed potatoes	AGL	29,-
Zanderfilet kross gebraten - Gemüsestrudel- Selleriepüree Filetto di lucioperca arristito con puré di sedano rapa e strudel di verdure Roasted pikeperch fillet with celeriac purée and vegetable strudel	ALDG	26,-
Kartoffel-Gemüse Gröstl mit Kräuterquark  „Gröstel“ vegetariano (patate e verdure) con formaggio fresco alle erbette Potato and vegetable “Gröstl” with herb quark	LG	18,-

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/ sweets

Zwetschgenknödel mit Zimtbrösel und zerlassener Butter Canederlo di prugna con briciole alla cannella e burro fuso Plum dumplings with cinnamon crumbs and melted butter	ACG	8,5-
Crème brûlée	ACG	9,-
Cremiges Eis mit Ahornsirup - karamellisierte Walnüsse Gelato cremoso allo sciroppo d'acero – noci caramellate Creamy ice cream with maple syrup - caramelized walnuts	ACGH	10,-
“Torta Caprese” (napoletanische schokoschnitte) mit Cassis Eis Torta Caprese (chioccolato / mandorle) con gelato al Cassis Caprese Cake with Cassis Ice Cream	CGH	10,-
Tiramisú mit Eierlikör Eis Tiramisú con gelato allo Zabov Tiramisu with Zabov ice cream	ACGH	10,-
Feine Käse Degustation Degustazione di formaggi Cheese tasting	G	14,-

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