

ANTIPASTI

Leiter's Hausschinken mit Kren	ACG	12,-
Prosciutto cotto fatto in casa tagliato fine con rafano		
Oktopus lauwarm mit eingelegtem Gemüse und Zwiebel Chutney 	D	17,-
Polpo tiepido con verdure stagionali marinate e chutney di cipolla		
Vitello tonnato „Leiter am Waal“	AC	16,-
Vitello tonnato a modo nostro		
Rindstatar „Leiter am Waal“ (100g) – hausgemachte Focaccia	AC	18,-
Tartare di manzo „Leiter am Waal“ (100g) – focaccia fatta in casa		

SALATE / INSALATA

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

Für die großen Kleinen

Kinderwienerschnitzel mit Pommes	AC	12,-
Bistecca alla milanese con patatine fritte		
Lasagne vom Ofen		
Lasagna al forno	ACGL	9,-

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

SUPPEN - ZUPPE

Frittatensuppe	ACGL	7,-
Celestina in brodo		
Speckknödelsuppe	ACGL	7,-
Canederlo di Speck in brodo		
Kürbiscremesuppe mit Kern Öl und Brotcroutons 	A	7,-
Crema di zucca con olio ai semi di zucca		

HAUSGEMACHTE VORSPEISEN – PRIMI PIATTI FATTI IN CASA - STARTER

als Hauptspeise /porzione da secondo + 3,50 -

„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, canederlo di rapa rossa, gnocco di formaggio)

Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Vinschger Almkäse und geröstete Speckstreifen ACG 16,-

Mezzelune ripiene di formaggio d'alpeggio della val Venosta con speck croccante

Rote-Beete-Risotto mit Kren Espuma und gerösteten Haselnüssen  GH 16,-

Risotto con rapa rossa, spuma di rafano e nocciole tostate

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	AC	25,
Bistecca di vitello alla milanese – patate saltate- mirtilli rossi		
In Lagrein geschmortes Rindswangerl mit Selleriepüree	LG	25.-
Guancia di manzo brasato al Lagrein con purea di sedano		
Spareribs kross gebraten – Kartoffelecken - Krautsalat	A	19,-
Costine di maiale – patate wedges – insalata cavolo cappuccio		
Zwiebelrostbraten vom Entrecote - Gemüse - Reis Pilaw	L	30,-
Controfiletto di manzo – salsa alle cipolle – riso Pilaf - verdure		
Warmer Hausschinken (1 dicke Scheibe) mit knusprigen Röstkartoffeln und Kren	G	19,
Fetta di prosciutto cotto caldo con patate saltate e rafano		
Lamm in Kräuterkruste – Gemüse – Röstkartoffel	AGL	29,-
Agnello gratinato in crosta alle erbette – verdure – patate saltate		
Wolfsbarschilet kross gebraten an Gemüse-kartoffel Ratatouille	D	26,-
Filetto di branzino arrostito con ratatouille di verdure e patate		
Kartoffel-Gemüse Gröstl mit Kräuterquark 	LG	18,-
„Gröstel“ vegetariano (patate e verdure) con formaggio fresco alle erbette		

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

Tausendblätter von der Schokolade und Kastanie	CG	11,-
Millefoglie di cioccolato e castagne		
Crème brûlée	ACG	9,-
Cremiges Eis mit Ahornsirup - karamellisierte Walnüsse	ACGH	10,-
Gelato cremoso allo sciroppo d'acero – noci caramellate		
“Torta Caprese” (napoletanische Schokoschnitte) mit Cassis Eis	CGH	10,-
Torta Caprese (cioccolato / mandorle) con gelato al Cassis		
Tiramisú mit Eierlikör Eis	ACGH	10,-
Tiramisú con gelato allo Zabov		
Feine Käse Degustation	G	14,-
Degustazione di formaggi		

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

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

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