

ÖFFNUNGSZEITEN - ORARI - OPENING HOURS

RESTAURANT - RISTORANTE

Vorbestellung erwünscht

è consigliata la prenotazione

reservation is recommended

Tel: 0471 615882

SONNTAG	DOMENICA	SUNDAY	GESCHLOSSEN - CHIUSO - CLOSED	
MONTAG	LUNEDÍ	MONDAY	12:00 - 13:30	18:00 - 20:30
DIENSTAG	MARTEDÍ	TUESDAY	12:00 - 13:30	18:00 - 20:30
MITTWOCH	MERCOLEDÍ	WEDNESDAY	12:00 - 13:30	18:00 - 20:30
DONNERSTAG	GIOVEDÍ	THURSDAY	12:00 - 13:30	18:00 - 20:30
FREITAG	VENERDÍ	FRIDAY	12:00 - 13:30	18:00 - 20:30
SAMSTAG	SABATO	SATURDAY	12:00 - 13:30	18:00 - 20:30

BAR

ORE 11:00 - 24:00 UHR

RUHETAG - GIORNO DI RIPOSO - CLOSED DAY
SONNTAG DOMENICA SUNDAY

Spezialitäten | specialità | specialities

Hausgemachte Schüttelbrot-Spaghetti | Lauch | gerösteter Speck € 15
Spaghetti fatti di pane secco in casa | porri | speck arrostito
Homemade Schüttelbrot (typical bread) spaghetti | leek | roasted Speck

Hausgemachte Makkaroni | Chef € 14
Maccheroni fatti in casa | Chef
Homemade maccheroni | Chef

Knödel Tris | Parmesan | braune Butter € 13
Tris di canederli | parmigiano | burro fuso
Homemade dumpling tris | parmesan cheese | brown butter

Panierter Käse Camembert | Röstkartoffeln | Preiselbeeren € 15
Formaggio Camembert impanato | patate arrostate | mirtilli rossi
Breaded Camembert cheese | roasted potatoes | cranberry

Truthahnsteak | Grillgemüse € 15
Bistecca di tacchino | verdura alla griglia
Turkey steak | grilled vegetables

Wienerschnitzel vom Schwein | Pommes frites € 26
Scaloppina di maiale impanata | patate fritte
Pork Viennese escalope | french fries
Norm. € 16 | Maxi € 20 | Mega

Schweinemedallions mit Grissini und Nüsse paniert | Röstkartoffel € 18
Medaglione di maiale impanata con grissini e nocciole | patate arrostate
Pork medallion breaded with grissini and nuts | roasted potatoes

Saftiges Rindsgulasch | Speckknödel € 18
Gulasch di manzo | canederli allo speck
Succulent beef goulash | speck dumplings

Frittatensuppe € 8
Frittatine all'uovo in brodo
Beef soup | homemade sliced pancakes

Suppen | brodi | soups

Milzschmittensuppe € 8
Crostoni di milza in brodo
Beef soup | milt croûtons

Speckknödelsuppe € 9
Canederli di speck in brodo
Beef soup | speck dumplings

Leberknödelsuppe € 9
Canederli di fegato in brodo
Beef soup | liver dumplings

Südtiroler Speckteller 1/2 €12 | € 15
Piatto di speck dell'Alto Adige
South Tyrolean speck

vom Brettl | al tagliere | on the plate

Südtiroler Speck-Käseteller 1/2 € 13 | € 16
Piatto di speck e formaggio
South Tyrolean speck and cheese

Gemischter Aufschnitt 1/2 € 14 | € 17
Affettato misto
Assorted cold cuts

Südtiroler Kaminwurze € 10
Salsiccia tipica affumicata
South Tyrolean cured sausage

Mozzarella | Tomaten-Ragout € 10
Mozzarella | ragù di pomodori
Mozzarella | tomato-ragout

Gemüse | verdure | vegetables

Gemüse vom Grill € 10
Verdure alla griglia
Grilled vegetables

Salat vom Büffet € 7,5
Insalata dal bufett
Salad from the buffet

Spaghetti | Bolognese Art II Tomatensauce € 8,5
Spaghetti | ragù alla bolognese II salsa al pomodoro
Spaghetti | bolognese style // tomatosauce

Kinder | bambini | Kids

Schlutzkrapfen | Parmesankäse | braune Butter € 8,5
Mezzelune agli spinaci | parmigiano | burro fuso
Spinach ravioli | parmesan cheese | brown butter

Wienerschnitzel vom Schwein | Pommes frites € 12
Scaloppina di maiale impanata | patate fritte
Pork Viennese escalope | french fries

Hähnchen-Nuggets | Pommes frites € 12
Nuggets di pollo | patate fritte
Chicken nuggets | french fries

Gedeck / Coperto / Place settings € 2
Port. Brot / Porz. pane Extra / Mixed bread € 3,0
Port. Preiselbeeren / Porz. mirtilli rossi / Cranberrys € 1,5
Umbestellungen / Cambiamento, / Switching orders surcharge € 1 - 2,5

Information | Informazioni

Dessert

Weißer oder schwarzer Schokoladetrüffel (Eis)
Tartufo bianco o nero (gelato)
White or black chocolate truffles (ice cream)
€ 5,00

Vanille Eis | heiße Himbeeren
Gelato di vaniglia | lamponi caldi
Vanilla ice-cream | hot raspberries
€ 5,50

Vanille Eis | Bacher Kracher | geröstete Kürbiskerne
Gelato di vaniglia | Bacher Kracher | semi di zucca arrostate
Vanilla ice-cream | Bacher Kracher | roasted pumpkin seeds
€ 7,00

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce
Strudel di mele fatto in casa | salsa alla vaniglia
Homemade apple strudel | vanilla cream
€ 5,00

Amaretto-Halbgefrorenes | Amarenakirschen
Semifreddo all'amaretto | Ciliegie Amarena
Amaretto parfait | amarena cherries
€ 8,00

Warmes Schokotörtchen | Früchte
Tortina calda al cioccolato | frutta
Warm chocolate cake | fruits
€ 8,00

Dessertwein // vino dolce // dessert wine
Aurie – Petit Manseng
0,10 l € 8,20

