

# ÖFFNUNGSZEITEN - ORARI - OPENING HOURS

## 14.04.25 - 05.10.25

### RESTAURANT - RISTORANTE

Vorbestellung erwünscht

è consigliata la prenotazione

reservation is recommended

Tel: 0471 615882

SONNTAG	DOMENICA	SUNDAY	<b>GESCHLOSSEN - CHIUSO - CLOSED</b>	
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

Norwegischer Räucherlachs | Sahne-Meerrettich | Toastbrot € 15  
Salmone norvegese affumicato | rafano alla panna | pane tostato  
Smoked norwegian salmon | cream horse-radish | toast

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

Hausgemachte Rote Bete-Makkaroni | Gorgonzolasauce € 14  
Maccheroni alla barbabietola rossa fatti in casa | salsa al gorgonzola  
Homemade beetroot Maccaroni | gorgonzola sauce

Knödel Tris | Parmesan | braune Butter € 14  
Tris di canederli | parmigiano | burro fuso  
Homemade dumpling tris | parmesan cheese | brown butter

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

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

Cordon Bleu vom Schwein | Röstkartoffel € 18  
Scaloppina di maiale impanata | patate arrostate  
Pork - Cordon Bleu | 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  
Crostini 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

Gemischter Salat € 6  
Insalata mista  
Mixed salat Dinner:

Spaghetti | Bolognese Art // Tomatensauce € 8,5  
Spaghetti | ragù alla bolognese // 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  
€ 6,50

Vanille Eis | Bacher Kracher | geröstete Kürbiskerne  
Gelato di vaniglia | Bacher Kracher | semi di zucca arrostiti  
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

Zweierlei von Panna Cotta | garniert  
Duetto di panna cotta | guarnito  
Panna cotta in two flavours | garnished  
€ 8,00

Warmes Schokotörtchen | garniert  
Tortina calda al cioccolato | guarnito  
Warm chocolate cake | garnished  
€ 8,00

Dessertwein // vino dolce // dessert wine  
Aurie – Petit Manseng  
0,10 l | € 8,30

