



Antipasti

KALTE VORSPEISEN | STARTERS

Tartar di manzo condita a tavola a piacere
Rindstartar nach Art des Hauses am Tisch angerichtet
Tartar seasoned at the table

€ 26,00 (5, 8)

Selezione di affumicati e formaggio grigio, rafano e giardiniera fatta in casa
Auswahl vom heimischem Geräucherten und Käse mit Kren und Gärtnergemüse
Mixed selection of local crudet meat and cheese and pears~mustard

€ 16,00 (2, 5, 6)

Rotolini di speck alla griglia ripieni di formaggio caprino con insalatina di crauti su crostone di puccia
Gegrillte Speckröllchen mit Ziegenkäse gefüllt auf Krautsalat
Grilled Speck rolls with goat's cheese on cabbage salad

€ 12,50 (2)

Salmone marinato in casa con tzatziki e insalatina invernale e croutons alle erbe
Im Haus mariniertes Lachs mit tzatziki auf Wintersalat und Kräutercroutons
Homemade marinated salmon with tzatziki and winter salad and herb croutons

€ 17,00 (9, 14)

Lingua di manzo salmistrata tiepida con insalatina di rapa bianca all'aceto e chips
Lauwarme Rindszunge auf Weißkohlsalat und Chips
Warm corned beef tongue with white turnip salad with vinegar and chips

€ 16,00 (1, 5)

Generalmente usiamo prodotti freschi e locali.
Solo in caso di necessità usiamo prodotti surgelati.

Grundsätzlich verwenden wir frische und einheimische Produkte.
Nur im Bedarfsfalle werden tiefgekühlte Produkte verwendet.

Eles doluptat. Exeribusa quaspellenda dolorpore nam,
asi te ipiti in con rereptas maximolorum venditios.



Minestre

SUPPEN | SOUPS

Ristretto di bue con canederli di fegato di cervo
Consommé vom Almochs mit Hirschleberknödel
The „knödel“ soup with deer liver dumpling

€ 10,00 (1, 2, 6, 8)

Ristretto di bue con canederli schiacciati al formaggio grigio
Consommé vom Almochs mit Pressknödel vom Graukäse
The knödel suppe with alpine cheese press dumpling

€ 10,00 (1, 2, 6, 8)

Zuppa di gulasch
Gulaschsuppe
Goulasch soap

€ 11,00 (1, 6, 8, 2)

Crema di patate e porri con crostino al formaggio di malga
Kartoffellauchkremsuppe mit Almkäsecrouton
Potato leek soup with alpine cheese crouton

€ 9,00 (2)

Minestra del giorno
Tagessuppe
Soup of the day

€ 9,00

Generalmente usiamo prodotti freschi e locali.
Solo in caso di necessità usiamo prodotti surgelati.

Grundsätzlich verwenden wir frische und einheimische Produkte.
Nur im Bedarfsfalle werden tiefgekühlte Produkte verwendet.

Eles doluptat. Exeribusa quaspellenda dolorpore nam,
asi te ipiti in con rereptas maximolorum venditios.



[primi

DIE VORSPEISEN | PASTAS

Orzotto mantecato al rosmarino con intingolo di funghi
Gerstereis mit Rosmarin und Pilze
Barley orzotto with rosmarine and mushrooms

€ 14,00 (1, 2, 8)

Canederli schiacciati su insalatina di cappucci e burro nocciola
Pressknödel auf Krautsalat
Cheese dumplings on cabbage salad

€ 12,00 (1, 2, 8)

Ravioli con farina di segala, ripieni di patate su salsa all'erba cipollina
Handgemachte Roggenravioli mit Kartoffeln gefüllt auf Schnittlauch
Hand made rye flour ravioli filled with potatoes

€ 14,50 (1, 2, 8)

Gnocchi di patate con pomodorini, basilico e burrata affumicata
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit frischen Kirschtomaten, Basilikum und Burrata
Herbs~potatoe~gnocchi with cherry tomatoes, basil and smoked burrata

€ 14,00 (1, 2, 8)

Creste di gallo fatte in casa con melanzane, pomodori secchi, olive e rana pescatrice
Hausgemachte Hahnenkammnudeln mit Auberginen, getrockneten Tomaten, Oliven und Seeteufel
Homemade cockscomb noodles with aubergine, dried tomatoes, olives and monkfish.

€ 15,00 (1, 2, 7)

Tagliatelle alla trigonella con ragù di selvaggina
Brotkleetagliatelle mit Wildragout
„Puccia“ noodles with wild ragout

€ 15,50 (1, 3, 6)

Generalmente usiamo prodotti freschi e locali.
Solo in caso di necessità usiamo prodotti surgelati.

Grundsätzlich verwenden wir frische und einheimische Produkte.
Nur im Bedarfsfalle werden tiefgekühlte Produkte verwendet.

Eles doluptat. Exeribusa quaspellenda dolorpore nam,
asi te ipiti in con rereptas maximolorum venditios.



Dalla griglia e dalla pentola

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE FROM THE GRILL UND FROM THE POT

Filetto, il taglio nobile del manzo giovane con contorni
Filet, das edelste Teilstück vom Jungrind mit Kräutersalz und Beilage
Beef filet, the noble cut of the beef with garnish

€ 29,00

Guancette di vitello dell'Alto Adige su salsa al tartufo e con polenta ai porcini
Geschmortes Kalbswangele vom tiroler Kalb mit Trüffelsoße an rahmiger Steinpilzpolenta
South Tyrol calf cheeks on a truffle sauce with a creamy mushroom polenta

€ 21,00 (1, 2, 6)

Tagliata di manzo su insalatina di rucola con pomodorini e scaglie di grana
Tagliata vom Rind auf Raukensalat, geschmorte Kirschtomaten und Parmesanhippen
Sliced Beef on rocket salad with sautéed tomatoes and grana flakes

€ 24,00 (5, 8)

Entrecôte di manzo con cipolla fritta con patate saltate
Tiroler Rostbraten mit gebackenen Zwiebeln mit Röstkartoffeln
Beef entrecôte with fried onions with sautéed potatoes

€ 24,00 (1)

Gulasch di cervo con salsa al ginepro, crauti rossi all'arancio con fettine di canederli alle erbette
Heimisches Hirschgoulasch in Wacholdersoße mit Orangenrotkraut und Serviettenknödeln
Venison goulasch with junipersauce, red orange redkraut with napkin-dumplings

€ 20,00 (1, 2, 3, 8)

Braciola d'agnello con patate rustiche e gratinata di patate e porcini
Lammkoteletts mit Thymian und Rosmarin auf würzigen Kartoffelchips mit Steinpilz-kartoffelgraten
Lambchops with thyme, rosemary and tasty crispy potatoes

€ 24,00 (1, 2, 8)

Generalmente usiamo prodotti freschi e locali.
Solo in caso di necessità usiamo prodotti surgelati.

Grundsätzlich verwenden wir frische und einheimische Produkte.
Nur im Bedarfsfalle werden tiefgekühlte Produkte verwendet.

Eles doluptat. Exeribusa quaspellenda dolorpore nam,
asi te ipiti in con rereptas maximolorum venditios.



Insalata e verdure

SALATE UND GEMÜSE | SALADS AND VEGETABLES

Spadellata di verdura stagionale al profumo de sesamo e pesto crostino al parmigiano
Winter Gemüse aus der Pfanne mit Sesamparfüm
Sautéed vegetable-plate

€ 14,00

Insalata di riso con dadolata di tonno pinna gialla marinato, avocado, pomodorini e salsa soia
Reissalat mit marinierten Thunfischwürfeln, Avocado, Kirschtomaten und Soiasauce
Rice salad with marinated tuna cubes, avocado, cherry tomatoes and soia sauce

€ 17,00 (7)

Insalata esotica con pollo alla griglia e salsina agrodolce alla mela
Exotischer Salatteller mit gegrillter Hühnerbrust und süßsaure Apfelsauce
Exotic salad with grilled chicken and a sweetsauer applesauce

€ 14,50 (5)

“Wurstsalat” con pane del contadino
Wurstsalat mit Bauernbrot
Wurstsalad with farmer's bread

€ 10,00 (1, 2)

Generalmente usiamo prodotti freschi e locali.
Solo in caso di necessità usiamo prodotti surgelati.

Grundsätzlich verwenden wir frische und einheimische Produkte.
Nur im Bedarfsfalle werden tiefgekühlte Produkte verwendet.

Eles doluptat. Exeribusa quaspellenda dolorpore nam,
asi te ipiti in con rereptas maximolorum venditios.



Su prenotazione

AUF BESTELLUNG | ON ORDER

Stinco di vitello con contorni (per 2 persone)
Knusprig gebratene Kalbshaxe mit Beilagen (für 2 Personen)
Veal chop with garnish (for 2 people)

€ 56,00 (3, 5, 6)

Fonduta di carne con contorni (per 2 persone)
Fleischfondue mit Beilagen (für 2 Personen)
Veal chop with garnish (for 2 people)

€ 66,00 (3, 5, 6)

Menu di pesce – prezzo a richiesta
Fischmenü – Preis auf Anfrage
Fish menu – Ask for the price

Generalmente usiamo prodotti freschi e locali.
Solo in caso di necessità usiamo prodotti surgelati.

Grundsätzlich verwenden wir frische und einheimische Produkte.
Nur im Bedarfsfalle werden tiefgekühlte Produkte verwendet.

Eles doluptat. Exeribusa quaspellenda dolorpore nam,
asi te ipiti in con rereptas maximolorum venditios.



Dessert

DESSERT | DESSERT

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi
Vanilleeis vom mit heißen Himbeeren
Vanilla ice cream with warm raspberries

€ 8,00 (2, 8)

Selezione di formaggi del Maso Chi Pra di Badia con mostarda di fichi
Kleine Käseauswahl vom Hof Chi Pra aus Abtei mit Feigensenf
Small cheese selection from the farm Chi Pra from Badia with fig mustard

€ 16,00 (2, 8)

La nostra millefoglie
Unsere Millefoglie
Our Millefoglie

€ 9,50

Sorbetto fatto in casa all'arancia rossa e yogurt
Hausgemachter Blutorangen-Yogurt Sorbet
Homemade red orange sorbet

€ 8,00

Mousse allo yogurt e mango con gelato ai lamponi
Mango-Yoghurt-Mousse mit Himbeereis
Yogurt and mango mousse with raspberries cream

€ 10,00 (1, 2)

Strudel di mele con salsa alla vaniglia
Apfelstrudel mit Vanillesoße
Appelstrudel with vanillacream

€ 6,00 (1, 2, 8)

Gelato misto (due gusti)
Gemischtes Eis (zwei Kugeln)
Mixed ice cream

€ 6,00 (1, 8)

Generalmente usiamo prodotti freschi e locali.
Solo in caso di necessità usiamo prodotti surgelati.

Grundsätzlich verwenden wir frische und einheimische Produkte.
Nur im Bedarfsfalle werden tiefgekühlte Produkte verwendet.

Eles doluptat. Exeribusa quaspellenda dolorpore nam,
asi te ipiti in con rereptas maximolorum venditios.



Per i piú piccoli

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE | FOR CHILDREN

Penne al ragú
Penne mit Ragu
Penne with meatsauce
€ 10,00 (1, 6)

Penne al pomodoro
Penne mit Tomatensauce
Penne with tomatoesauce
€ 10,00 (1)

Piccola cotoletta con patatine fritte
Kleines Wienerschnitzel mit Pommes
Little breaded veal with french fries
€ 11,50 (1, 8)

Petto di pollo con patatine fritte
Gegrilltes Hühnerbrüstchen mit Pommes
Grilled chicken with french fries
€ 11,50 (1, 8)

Würstel con patatine fritte
Würstel mit Pommes Frites
Würstel with french fries
€ 9,00 (1, 2, 8)

Generalmente usiamo prodotti freschi e locali.
Solo in caso di necessità usiamo prodotti surgelati.

Grundsätzlich verwenden wir frische und einheimische Produkte.
Nur im Bedarfsfalle werden tiefgekühlte Produkte verwendet.

Eles doluptat. Exeribusa quaspellenda dolorpore nam,
asi te ipiti in con rereptas maximolorum venditios.