



# MENÜ

MENU | MENUE



## KALTE VORSPEISEN

### Antipasti freddi | Cold appetizers

<b>Vinschger Räucherteller - geräucherte Spezialitäten</b> Antipasto tirolese con affumicati misti della Val Venosta Vinschger Räucherteller - Geräucherte Spezialitäten	€ 14,50
<b>Vinschger Speckplatte mit Bauernbrot</b> Piatto di speck della Val Venosta Val Venosta plate with speck	€ 13,90
<b>Südtiroler Käsevariation mit Vinschger Brot</b> Variazione di formaggi sudtirolesi con pane tipico della Val Venosta South Tyrolean cheese assortment with Val Venosta bread	€ 14,00

## WARME VORSPEISEN

### Antipasti caldi | Warm appetizers

<b>Spaghetti mit Fleischsauce oder Tomatensauce</b> Spaghetti alla bolognese o al pomodoro Spaghetti with meat sauce or tomato sauce	€ 10,50
<b>Hirtenmaccharoni</b> Maccheroni alla pastora Shepherd's maccheroni	€ 12,50
<b>Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Vinschger Almkäse auf Cherrytomaten-Ragout</b> Ravioli di patate ripieni di formaggio di malga venostano su ragù di pomodori ciliegini Potato dumplings filled with Val Venosta alpine cheese on cherry tomato ragù	€ 13,90
<b>Hausgemachte Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan</b> Mezzelune fatte in casa ripiene di spinaci con burro fuso e parmigiano Home-made spinach filled mezzaluna pasta with melted butter	€ 13,00
<b>Tiroler Knödeltris auf Krautsalat (Käse-, Spinat- und Rote-Bete-Nocken)</b> Canederli alla tirolese su insalata di crauti (formaggio, spinaci, barbabietole) Tyrolean dumplings on cabbage (cheese, spinach and beetroot)	€ 14,50

## SUPPEN

### minestre | soup

<b>Kraftbrühe mit hausgemachten Frittaten</b> Consommé con frittatina fatta in casa Consommé with home-made pancakes	€ 7,20
<b>Kraftbrühe mit Speckknödel</b> Canederli allo speck in brodo Speck dumplings in beef broth	€ 8,20

## SALAT

### insalata | salads

<b>Salatteller mit Lachs auf Rucola mit Rosa Pfeffer</b> Salmone affumicato su un piatto di rucola e pepe rosa Smoked salmon on rocket and pink pepper	€ 14,50
<b>Salatteller mit Räucherforelle</b> Insalata con trota affumicata Smoked trout salad	€ 15,90
<b>Salatteller mit zwei Speckknödeln</b> Piatto di insalata con due canederli allo speck Salad plate with two speck dumplings	€ 13,00
<b>Gemischter Salat</b> Insalata miste Mixed salad	€ 6,50

## EINHEIMISCHER FISCH VOM SEE

pesce dal lago | lake fish

<b>Forelle Müllerin mit Salzkartoffeln und Gemüse</b> Trotta alla mugnaia con patate lesse e verdura Trout meunière with boiled potatoes and vegetables	€ 21,90
<b>Lachsforellenfilet mit Salzkartoffeln und Gemüse</b> Filetto di trota con patate lesse e verdura Salmon trout fillet with boiled potatoes and vegetables	€ 20,90
<b>Wolfsbarschfilet mit Kräutern, Kartoffel-Röstinchen und Gemüse</b> Filetto di branzino alle erbe con rosti di patate e verdure Sea bass fillet with herbs, roast potatoes and vegetables	€ 20,50

## SCHNITZEL UND STEAKS

piatti di carne | meat dishes

<b>Tagliata mit Rucola, Parmesanspalten und Röstkartoffeln</b> Tagliata con rucola, scaglie di parmigiano e patate arrosto Tagliata steak with rocket, parmesan silvers and roast potatoes	€ 25,90
<b>Kalbsschnitzel vom Grill mit Röstkartoffeln</b> Bistecca di vitello alla griglia con patate arrosto Grilled veal escalope with roast potatoes	€ 20,90
<b>Wienerschnitzel (Kalbfleisch) mit Pommes frites</b> Cotoletta (di vitello) alla milanese con patate fritte Breaded veal cutlet with french fries	€ 21,90
<b>Cordon Bleu mit Röstkartoffeln</b> Cordon bleu con patate arrosto Cordon bleu with roast potatoes	€ 19,90
<b>Grillgemüse mit Camembert</b> Verdura grigliata con Camembert Grilled vegetables with camembert	€ 16,50

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

per i nostri piccoli | for our youngest

<b>Nudeln mit Tomatensauce</b> Pasta al pomodoro Pasta with tomato sauce	€ 7,90
<b>Nudeln mit Fleischsauce</b> Pasta al ragù Pasta with meat sauce	€ 7,90
<b>Chicken Nuggets mit Kartoffel-Röstinchen</b> Chicken Nuggets con rosti di patate Chicken nuggets with roast potatoes	€ 9,90
<b>Pommes frites</b> Patate fritte French fries	€ 5,90



## DESSERT

### dolci | desserts

<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> Strudel di mele fatto in casa su salsa alla vaniglia Home-made apple strudel on vanilla sauce	€ 5,50
<b>Topfenknödel mit Marillen Füllung auf Vanillesauce</b> Canederli di ricotta ripieni di albicocca su salsa alla vaniglia Ricotta dumplings with apricot filling on vanilla sauce	€ 8,50
<b>Heiße Himbeeren mit Vanilleeis</b> Lamponi caldi con gelato alla vaniglia Hot raspberries with vanilla ice cream	€ 7,40
<b>Hausgemachter Tiramisu fein garniert</b> Tiramisù fatto in casa ben guarnito Finely garnished home-made tiramisu	€ 9,20
<b>Lauwarmes Schokotörtchen fein garniert</b> Tortino al cioccolato tiepido ben guarnito Finely garnished warm chocolate tartlet	€ 5,50
<b>Verschiedene Torten</b> Torte varie Various cakes	€ 4,80

Frische Produkte und Zutaten aus der Region geben unseren Gerichten eine besondere Note.  
Prodotti freschi e ingredienti della regione donano un sapore speciale ai nostri pasti.  
Fresh produce and ingredients from the region give our meals a special flavour.

*Bei einigen Speisen werden Tiefkühlprodukte verwendet.  
Usiamo alcuni prodotti surgelati nella preparazione dei pasti.  
We use some frozen products in the preparation of meals.*