



**MENÜ**  
MENU | MENUE



## KALTE VORSPEISEN

antipasti freddi | cold appetizers

<b>Tiroler Teller mit hausgemachten Grissini und Marmelade</b> Tagliere tirolese con grissini fatti in casa e marmellata Tyrolean platter homemade breadsticks and marmalade	€ 16,00
<b>Tiroler Käseteller mit Löwenzahnhonig</b> Selezione di formaggi nostrani con miele di Tarassaco Selection of local cheeses with dandelion honey	€ 15,00
<b>Spargelsalat mit grünem/weißem Spargel, frittiertem Eigelb und Mimosa-Sauce</b> Insalata di asparagi bianchi e verdi con tuorlo fritto e salsa mimosa Salad with green and white asparagus, fried egg yolk and mimosa sauce	€ 15,00
<b>Marinierte Forelle mit Limetten-Gras-Butter und Brot-Croutons</b> Trotta marinata con burro aromatizzato al lime e crostini di pane Marinated trout with lime butter and croutons	€ 15,00

## SUPPEN

minestre | soup

<b>Spargel-Cremesuppe mit Croutons</b> Vellutata di asparagi con crostini Asparagus cream soup with croutons	€ 10,00
<b>Kraftbrühe mit Tageseinlage</b> Consommé con specialità del giorno Consommé with daily special	€ 9,00

## WARME VORSPEISEN

antipasti caldi | warm appetizers

- Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Vinschger Almkäse und Camone-Tomaten-Coulis** € 14,00  
Mezzelune di patate ripiene di formaggio di malga della Val Venosta con coulis di pomodoro camone  
Potato dumplings filled with Val Venosta alpine cheese and camone tomato coulis
- Tiroler Knödeltris (Käse, Spinat, Rote Bete) auf Krautsalat und geschmolzenem Marienberger Käse** € 15,00  
Tris di canederli (formaggio, spinaci e barbabietola) su insalata di cappuccio e fonduta di formaggio Marienberger  
Trio of Tyrolean dumplings on cabbage (cheese, spinach and beetroot) on cabbage salad and Marienberger cheese fondue
- Tiroler Ramen: Tagliolini mit Sauerbutter auf Erbsencreme und Cardoncello-Pilzen** € 15,00  
Ramen Tirolese: Tagliolini al burro acido su crema di piselli e funghi cardoncelli  
Tyrolean Ramen: Tagliolini with acid butter on peas cream and cardoncelli mushrooms

## EINHEIMISCHE FISCHGERICHTE VOM SEE

pesce dal lago | lake fish

- Forellenstück mit Alpengräser, Forellenkaviar, Agretti und Kartoffelschaum** € 21,00  
Trancio di trota in concia di erbe alpine, caviale di trota, agretti e spuma di patate  
Trout in alpine herbs, trout caviar, agretti and potato foam
- Einheimische Forelle Müllerin, Ratatouille-Gemüse und Kartoffelschaum** € 23,00  
Trota locale alla mugnaia con ratatouille e spuma di patate  
Local trout "Müllerin" with ratatouille and potato foam
- Saibling-Filet in Zitrone mariniert, Petersilie und Sardellensauce, Kraut-Bonbon und Kartoffelschaum** € 24,00  
Filetto di salmerino al limone con salsa di prezzemolo e acciughe, bon bon ai crauti e spuma di patate  
Lemon char fillet with parsley and anchovy sauce, cabbage bonbon and potato foam

## SCHNITZEL UND STEAKS

piatti di carne | meat dishes

- Schweinefilet im Speckmantel mit Thymianrösti und Apfel-Zimt-Puree € 20,00  
Filetto di maiale in crosta di speck con rosti al timo  
e purè di mele alla cannella  
Pork fillet wrapped in bacon with thyme rosti  
and cinnamon apple puree
- Wienerschnitzel vom Kalb, Tomaten-Concasse und Ratatouille-Gemüse € 22,00  
Cotoletta di vitello alla milanese con concassé di pomodoro e ratatouille  
Breaded veal cutlet with tomato concassé and ratatouille
- Geschmorte Rinderwangen mit Eierspätzle und Blumenkresse € 20,00  
Guancia di manzo brasata con spätzle all'uovo e aria di crescione  
Braised beef cheek with egg spätzle and cress air

## SALAT

insalata | salads

- Salatteller mit marinierten Forellenstreifen, Fenchel, Orange € 15,00  
Insalata con bocconcini di trota marinata, finocchio e arancia  
Salad with marinated trout strips, fennel, and orange
- Caesar Salad mit Hühnerstreifen, Parmesanchips € 15,00  
Knoblauch-Croutons, Sardellen und French Dressing  
Caesar salad con fettine di pollo, chips di Parmigiano,  
crostini al'aglio, acciughe e french dressing  
Caesar salad with chicken strips, parmesan chips,  
garlic croutons, anchovy and french dressing
- Gemischter Salat vom Buffet € 6,50  
Insalata mista dal buffet  
Mixed salad from buffet

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

per i nostri piccoli | for our youngest

Maccheroni mit Tomatensauce / Fleischsauce Maccheroni al pomodoro / alla bolognese Maccheroni with tomato sauce / meat sauce	€ 8,00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites Chicken Nuggets con patatine fritte Chicken Nuggets with french fries	€ 11,00
Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites Cotoletta di maiale con patatine fritte Breaded pork cutlet with French fries	€ 11,00
Pommes Frites Patine fritte French fries	€ 7,00



# HAUSGEMACHTE DESSERTS

dolci fatti in casa | home-made desserts

<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> Strudel di mele con salsa alla vaniglia Apple strudel on vanilla sauce	€ 6,00
<b>Waldbeeren mit Eis und Joghurt</b> Frutti di bosco con gelato e yogurt Wild berries with ice cream and yogurt	€ 9,00
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b> Torta Foresta nera Black Forest cake	€ 5,90
<b>Verschiedene Kuchen und Torten</b> Torte varie Various cake	€ 5,30

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.*