MENÜ

MENU I MENUE

MONATSGERICHTE

piatti del mese | monthly specials

Kastaniencremesuppe mit Kräutern und Eigelb bei Niedrigtemperatur gegart

Crema di castagne alle erbe con tuorlo d'uovo a bassa temperatura
Chestnut and herb cream with low-temperature cooked egg yolk

€ 12,00

Schlutzkrapfen auf geschmolzenem Almkäse und getoastetem Brot

Mezzelune classiche su fonduta di formaggio di malga e pane tostato
Traditional Schlutzkrapfen on alpine cheese fondue with toasted bread

€ 16,00

Schnitzel nach Mailänder Art mit Knochen, Ratatouille-Gemüse und Ribes-Mayonnaise

Cotoletta Milanese di vitello, ratatouille e maionese di ribes rossi
Breaded veal cutlet with bone, ratatouille and cranberry's mayonnaise

€ 28,00

Topfenknödel mit Marillenfülle auf Vanillespiegel

Canederli di ricotta ripieni di albicocca con salsa alla vaniglia
Ricotta dumplings filled with apricot and served with vanilla sauce

€ 8,00

Guter Geschmack darf reifen – wir kochen frisch und à la minute.
Danke für Ihre Geduld.

Il buon gusto richiede il suo tempo. Le nostre specialità vengono preparate al momento.
Grazie per la vostra pazienza.

Good taste takes time – we cook fresh and à la minute.
Thank you for your patience.

KLEINE VORSPEISEN
antipasti | appetizers

Tiroler Teller mit Speck, Kaminwurst, Nackenspeck, Schweinelendchen mit „Alpenrose-Kräuter", Käse, hausgemachten Grissini und Marmelade — € 16,00
Tagliere tirolese con speck, salamini affumicati, coppa, lonza marinata alle erbe "Alpenrose", formaggi, grissini fatti in casa e marmellata
Tyrolean platter with speck, smoked salami, coppa, "Alpenrose" herb-marinated pork loin, cheese, homemade breadsticks and marmalade

Tiroler Käseteller mit hausgemachtem Löwenzahnhonig — € 15,00
Selezione di formaggi nostrani con miele di Tarassaco fatto in casa
Selection of local cheeses with homemade dandelion honey

Steinpilz-Kartoffelstrudel auf Marienberger-Käsecreme und drei Pfeffer — € 15,00
Strudel di funghi porcini e patate su crema di formaggio "Monte Maria" e tre pepi
Porcini mushroom and potato strudel on Monte Maria cheese cream and three-pepper blend

SUPPEN
minestre | soups

Tiroler Gerstensuppe — € 12,00
Zuppa d'orzo alla tirolese
Traditional Tyrolean barley soup

Kraftbrühe mit Tageseinlage — € 9,00
Consommé con specialità del giorno
Consommé with daily special

WARME VORSPEISEN
primi piatti | warm appetizers

Kürbisgnocchi aus geröstetem Weizenmehl mit Mohnsamen, schwarzen Walnüssen und würziger Granatapfelsauce — € 15,00
Gnocchi di zucca con farina di grano arso, semi di papavero, noci nere e salsa al melograno speziata
Pumpkin gnocchi with roasted wheat flour, poppy seeds, black walnuts and spiced pomegranate sauce

Rote-Bete-Knödel auf Weißkrautcreme und Speckpulver — € 15,00
Canederli di rapa rossa su crema di cappuccio bianco e polvere di speck
Beetroot dumplings on cabbage cream with speck powder

Zitronen-Ingwer-Tagliatelle mit Lammragout, Gemüse-Brunoise mit Schokolade, gehackten Kräutern und Olivenpulver — € 15,00
Tagliatelle al limone e zenzero con ragu di agnello, brunoise di verdure al cioccolato, battuto di erbe e polvere di olive
Lemon and ginger tagliatelle with lamb ragù, vegetable brunoise with chocolate, chopped herbs and olive powder

EINHEIMISCHE FISCHGERICHTE VOM SEE
pesce dal lago | lake fish

Lachsforelle mit Alpengräser, Forellenkaviar, Zitronengras-Edamame und Kartoffelschaum — € 24,00
Trota salmonata in concia di erbe alpine, caviale di trota, edamame di soia al lemongrass e spuma di patate
Salmon trout in alpine herbs, trout caviar, agretti and potato foam

Saibling-Filet in Zitrone mariniert, Petersilie und Sardellensauce, Kraut-Bonbon und Kartoffelschaum — € 26,00
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

In Lagrein geschmorte Rindeswangen mit Mais-Blatt und Spätzle in Sauerbutter € 22,00
Guancia di manzo brasata al Lagrein, vela di mais e spätzle al burro acido
Lagrein-braised beef cheek with corn tuile and spätzle in cultured butter

Entenbrust in Eigenreduktion, Kürbispüree und Kartoffelchips € 24,00
Petto d'anatra con la sua riduzione, purè di zucca e chips di patate
Duck breast with reduction, pumpkin purée and potato crisps

Hirschtagliata mit Wacholder, Bitterendivie und Thymian-Rösti € 26,00
Tagliata di cervo al ginepro, indivia al bitter e rösti di patate al timo
Venison tagliata with juniper, bitter endive and thyme potato rösti

SALAT
insalata | salads

Rotkraut, Carne Salada "Alpenrose", Burgeis -Käse und Bauernbrot € 15,00
Cappuccio rosso, carne salada "Alpenrose",
formaggio Burgusio e pane casareccio
Red cabbage, carne salada "Alpenrose",
Burgusio cheese and rustic bread

Caesar Salad mit Hühnerstreifen, Parmesanchips € 15,00
Knoblauch-Croutons, Sardellen und French Dressing
Caesar salad con fettine di pollo, chips di Parmigiano,
crostini all'aglio, acciughe e french dressing
Caesar salad with chicken strips, parmesan chips,
garlic croutons, anchovy and french dressing

Gemischter Salat vom Buffet € 7,00
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 Patatine fritte French fries	€ 7,00

HAUSGEMACHTE DESSERTS

dolci fatti in casa | home-made desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce Strudel di mele con salsa alla vaniglia Apple strudel on vanilla sauce	€ 6,00
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern Tortino al cioccolato caldo con cuore morbido Warm chocolate cake with molten center	€ 8,00
Schwarzwälder Kirschtorte Torta Foresta nera Black Forest cake	€ 6,00
Verschiedene Kuchen und Torten Torte varie Vorious cake	€ 6,00

LEAVE US A REVIEW

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