

Zum Anfangen - Antipasti - Appetizer

- Birnencarpaccio mit Gorgonzola, Honig und Amaretti-Kekschen* 10 €
Carpaccio di pere con gorgonzola, miele e biscotti amaretti
Pear carpaccio with gorgonzola, honey and amaretti biscuit
- Gegrillte Auberginen mit Pfifferlingsalat* 12 €
Melanzane grigliate con insalata di funghi gallinacci
Grilled aubergines with chanterelles mushroom salad
- Bresaola vom Veltiner Tal mit Olivenöl und Parmesanstreifen* 11 €
Bresaola della Valtellina
con scaglie di parmigiano ed olio d'oliva
"Bresaola Valtellina" with flakes of cheese and olive oil
- Carpaccio vom geräucherten Thunfisch* 15 €
mit buntem Salat und Kräuterdressing
Carpaccio di tonno affumicato
con insalata e condimento a base di erbe
Smoked tuna carpaccio with salad and herbs dressing
- Lauwarmer Octopus-Salat mit mediterranem Gemüse* 16,5 €
Insalata di polipo tiepida con verdure mediterranee
Octopus with shrimp with mediterranean vegetables

Aus unserem Suppentopf
Le nostre minestre - Soup

Fleischbrühe mit Frittaten 8 €
Consommé Celestina (frittatine)
Bouillon with sliced pancake

Meraner Weissweinsuppe mit Zimtcroustons 8,5 €
Zuppa al vino bianco meranese con crostini di pane alla cannella
White wine soup with croutons of cinnamon bread

Fisch - Pesce - Fish

Bachsaiiblingfilet in Senfsauce
auf Zucchini Gemüse und getrocknete Tomaten 23 €
Filetto di salmerino di fontana con zucchine e pomodori secchi
Arctic char with courgettes and dried tomatoes

Warme Vorspeisen - I nostri primi - Starter

<i>Hausgemachte Lasagne Bologneser Art</i> <i>Lasagne di pasta fresca alla bolognese</i> <i>Homemade lasagne Bolognese</i>	<i>10,5 €/14,5 €</i>
<i>Speckknödel mit frischen Eierschwammerln und Kräutern</i> <i>Canederli allo speck con funghi gallinacci</i> <i>South Tyrolean bacon dumpling with chanterelles mushrooms</i>	<i>12 €/14 €</i>
<i>Basilikumrisotto mit geräuchertem Seesaibling</i> <i>Risotto al basilico con salmerino affumicato</i> <i>Basil risotto with arctic char</i>	<i>14 €/18 €</i>
<i>Spaghetti in Krustentiersud mit getrockneten Tomaten</i> <i>Spaghetti al sugo di crostacei con pomodori secchi</i> <i>Spaghetti with crustacean sauce and dried tomatoes</i>	<i>14 €/18 €</i>
<i>Hausgemachte Teigtaschen mit Wildkräuterfüllung,</i> <i>Olivenöl und Parmesankäse</i> <i>€</i> <i>Tortelli di pasta fresca alle erbe selvatiche,</i> <i>olio d'oliva e formaggio parmigiano</i> <i>Homemade ravioli with wild herbs, olive oil and cheese</i>	<i>11,5 €/15,5</i>

Hauptspeisen - Piatti principali - main dishes

<i>Rindsfilet vom Grill mit Gemüsesalat</i> <i>Filetto di manzo alla griglia con insalata di verdure</i> <i>Beef fillet grilled with vegetables salad</i>	<i>26 €</i>
<i>Wiener Tafelspitz mit Bouillon-Gemüse und Sahnemeerrettich</i> <i>Manzo bollito con verdure e rafano</i> <i>Prime boiled beef with vegetables and creamed horseradish</i>	<i>20 €</i>
<i>Geschmorter Lammrücken in Thymiansauce mit Ofengemüse</i> <i>Carré d'agnello al timo con verdure al forno</i> <i>Braised rack of lamb with thyme and vegetables</i>	<i>22 €</i>
<i>Kalbschnitzel vom Grill mit gemischtem Salat</i> <i>Paillard di vitello alla griglia con insalata mista</i> <i>Grilled veal cutlet with mixed salad</i>	<i>18 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat</i> <i>Bistecca di vitello alla milanese con patate insalata</i> <i>"Wiener Schnitzel" with potato salad</i>	<i>18 €</i>
<i>Kalbshirn gebacken mit Salzkartoffeln</i> <i>Cervella di vitello fritta con patate lessate</i> <i>Baked veal's brain with boiled potatoes</i>	<i>16 €</i>

Etwas Süßes zum Schluss
Per finire in dolcezza
dessert

Grand Marnier Halbgefrorenes mit Amarena Kirschen
Semifreddo al Grand Marnier con ciliegie amarena
Grand Marnier parfait with Amarena cherries
8,5 €

Geeiste Topfenschnitte auf Fruchtsauce
Semifreddo di ricotta con salsa alla frutta
Ice-cheese cake with fruit sauce
7 €

Dreierlei von hausgemachtem Eis
Tris di gelato di nostra produzione
Three kinds of homemade ice cream
5 €

Warme Küche-cucina calda-mealtimes
12⁰⁰ - 13³⁰ ----- 19⁰⁰ - 21⁰⁰