

## Kalte Vorspeisen

Antipasti

---

### Südtiroler Markenspeck geschnitten, Brot

Speck dell'Alto Adige, affettato, pane

€ 16,50

### Italienischer Vorspeiseteller Burrata, Rohschinken, Salami und Focaccia

Antipasto all'italiana con burrata, prosciutto crudo, salame e focaccia

€ 20,00

### Tatar (Black Angus Filet / Neuseeland) mit Wachtelei, Senf-Eis und Focaccia

Battuta di manzo (Black Angus) all'uova di quaglia e focaccia

€ 20,50

## Suppen

Fatto in casa e servito dalla zuppiera

---

### Klare Kraftbrühe / Consommé di manzo

#### mit Speckknödel

con canederli di speck

€ 9,20

### Ofen-Tomatensuppe mit Knoblach-Crostini

Zuppa di pomodori al forno con crostini all'aglio

€ 9,70

## Frisches aus dem Garten

Verdure e insalate fresche dal giardino

---

### Gartenfrischer Marktsalat, Cherry-Tomaten, Gemüse nach Saison

Insalata fresca dal mercato ortofrutticolo

klein | piccolo € 7,90

groß | grande € 12,70

## Warme hausgemachte Vorspeisen

Antipasti caldi fatti in casa

---

### Bandnudeln mit Wildragout und Steinpilzen

Tagliatelle con ragù di selvaggina e porcini

€ 17,20

### Hausgemachte Südtiroler Schlutzkrapfen mit Parmesankäse und Salbeibutter

Schlutzkrapfen fatti in casa – ravioli a mezzaluna altoatesini ripieni di ricotta e spinaci, con parmigiano e burro fuso alla salvia

€ 15,30

Gerne können Sie Ihre Vorspeisen auch als Hauptgericht, bzw. größere Portion bestellen.

Siete invitati a ordinare i vostri antipasti come piatto principale, o in una porzione più grande.

## Salatschüssel

Insalata in ciotola

---

### mit gegrillten Geflügelstreifen in Sweet-Chili-Sauce geschwenkt

con filetti di pollo alla griglia sciacquati in salsa di chili dolce

€ 18,50

### Salat „Greca“ mit Oliven und Feta

Insalata "Greca" con olive e feta

€ 14,50

 vegan  
vegano

 vegetarisch  
vegetariano

## Hauptgerichte

Pietanze tradizionali

---

### Zwiebelrostbraten mit Kartoffelrösti und Speckbohnen

Arrosto di manzo con cipolle, rösti di patate e fagiolini con speck

€ 26,00

### Spareribs vom italienischen Landschwein mit Pommes, Dip, gegrilltem Mais und Krautsalat

Ribs di maiale con patatine fritte, salsa, mais grigliato e insalata di cavolo

€ 27,00

## Desserts

Dolci

---

### Französisches Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (15 Minuten)

Tortina al cioccolato con cuore morbido e gelato di vanilla (15 minuti)

€ 10,50

### Affogato, eine Kugel Vanilleeis getränkt in heißem Espresso, dazu Eierlikör oder Baileys

Affogato al caffè con Zabov o Baileys

€ 7,90

### Hausgemachter Marillenknödel mit Mangoeis, 1 Stück (15 Minuten)

Gnocco all'albicocca artigianale con gelato al mango, 1 pezzo (15 minuti)

€ 9,50

## Dessertwein

Vino dolce

---

### Cuvée Süßwein "Sias" 2024

#### Burggräfler Weinkellerei

Cuvée vino dolce "Sias" 2024

Cantina Burggräfler

5 cl / € 5,90

## Burger

Piatti principali

---

### Zielspitze

Brötchen, einheimisches Rindfleisch 200 gr, Burgersauce, Tomaten, Eisberg-Salat, Speck, Alm Käse, Remouladensauce mit getrockneten Tomaten

Panino, carne di manzo nostrano 200 gr, Salsa Burger, pomodoro, lattuga iceberg, speck, formaggio di malga, salsa remoulade con pomodori secchi

€ 19,80

Wir servieren unseren Burger „medium“ mit Pommes, Dip und Cole Slaw (amerikanischem Krautsalat)

Noi serviamo i burger „medio“ con patate fritte, salsa e Coleslaw.

„The taste  
of sweetness  
calms my  
soul.“

### Hausgemachtes Tiramisu

Tiramiù fatto in casa

€ 9,50

### Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

€ 8,00

Wir empfehlen eine  
edelsüße Verführung!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.

Informazioni sugli ingredienti nel nostro cibo, allergie o intolleranze può innescare ottenere su richiesta il nostro personale di servizio.