Kalte Vorspeisen
Antipasti

Südtiroler Markenspeck geschnitten, Brot
Speck dell'Alto Adige, affettato, pane
€ 16,50

Italienischer Vorspeisenteller
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

Hokkaido Kürbiscremesuppe
mit Speck-Chips
Zuppa di zucca con chips di speck
€ 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

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

Hausgemachte Bandnudeln mit Wildragout und Steinpilzen
Tagliatelle fatti in casa con ragù di selvaggina e porcini
als Vorspeise | come primo
€ 17,50

Risotto vom Radicchio, Lagrein und Gorgonzola
Risotto al radicchio, Lagrein e gorgonzola
als Vorspeise | come primo
€ 16,90

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 pozione 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

Gulasch vom einheimischen Hirsch mit Spätzle und Blaukraut
Gulasch di selvaggina locale con spaetzle e cavolo rosso
€ 28,90

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 Zwetschgenknödel mit Vanilleeis, 1 Stück (15 Minuten)
Gnocco di prugna artigianale con gelato alla vaniglia, 1 pezzo (15 minuti)
€ 9,70

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 frtte, salsa e Coleslaw.

„The taste of sweetness calms my soul.“

Hausgemachtes Kastanien-Tiramisu mit frischen Früchten garniert
Tiramisù alle castagne con frutta fresca
€ 9,70

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.