


Kalte Vorspeisen & Salate – antipasti & insalate

<p>Bruschette-Variation ^{1,4} Tomate Grillgemüse Artischocken Sardellen 11,-</p> <p>Grüner und weißer Spargel ^{1,3,7} Ei Kräutersauce 11,-</p> <p>Rote Beete Carpaccio ^{7,8} Burrata Pistazien Krensaucе 11,-</p> <p>Schüttelbrotpalatschinken ^{1,3,7,8,9} Topfen Apfel-Sellerie-Walnuss-Salat 10,-</p> <p>Gemischter Salate Zutaten je nach Saison 5,-</p> <p>Krautsalat mit Speck 6,-</p>	<p>Bruschette miste ^{1,4} pomodoro verdure alla griglia carciofi acciughe 11,-</p> <p>Asparagi verdi e bianchi ^{1,3,7} uova salsa alle erbe 11,-</p> <p>Carpaccio di Barbabietola ^{7,8} burrata pistacchi salsa di rafano 11,-</p> <p>Crespelle di pane schüttelbrot ^{1,3,7,8,9} ricotta insalata di mele-sedano verde- noci 10,-</p> <p>Insalata mista ingredienti stagionali 5,-</p> <p>Insalata di cappucci con speck 6,-</p>	   
---	--	--

Suppen – zuppe

<p>Frittaten ^{1,3,7,9} Rinderkraftbrühe Frittatenstreifen 8,-</p> <p>Speckknödelsuppe ^{3,7,9,10} Rinderkraftbrühe 8,-</p> <p>Spargelcremesuppe ^{1,7} 7,-</p>	<p>Crespelle ^{1,3,7,9} consommé di manzo tagliolini di crespelle 8,-</p> <p>Canederli di speck ^{3,7,9,10} consommé di manzo 8,-</p> <p>Crema di asparagi ^{1,7} 7,-</p>	
--	--	---

Warme Vorspeisen – primi



Hausgemachte Schlutzkrapfen ^{1,3,7}
 braune Butter | Südtiroler micro greens
 15,-

“Schlutzkrapfen” fatti in casa ^{1,3,7}
 burro fuso | microgreens alto atesine
 15,-

Möhren-Risotto ⁷
 Südtiroler Lammschinken | Safran-Birne
 15,-

Risotto alle carote ⁷
 prosciutto d’agnello dall’Alto adige |
 pera al zafferano 15,-



Knödeltris ^{1,3,7}
 Spinat | Käse | rote Beete | Krautsalat
 15,-

Tris di canederli ^{1,3,7}
 spinaci | formaggio | barbabetola | capucci
 15,-

Bärlauch-Bandnudel vom Eggerhof ^{1,9}
 Ragout vom Südtiroler Lamm
 15,-

Tagliatelle aglio selvatico da Eggerhof ^{1,9}
 ragù d’agnello dall’Alto Adige
 15,-



Rote Gnocchi ^{1,3,7,8}
 Rosenkohl | Haselnüsse | Zitrusbutter
 15,-

Gnocchi rossi ^{1,3,7,8}
 cavoletti di Bruxelles | Nocciole |
 Burro di agrumi 15,-



Spaghetti ¹
 Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl 13,-

Spaghetti ¹
 aglio, olio e peperoncino 13,-



Spaghetti ¹
 Tomatensauce 12,-

Spaghetti ¹
 pomodoro 12,-

Spaghetti ¹
 Ragout 13,-

Spaghetti ¹
 ragù 13,-

Hauptspeisen – secondi

<p style="text-align: center;">Falafel ^{1,3,11}</p> <p style="text-align: center;">Chili Humus Datteln Salat</p> <p style="text-align: center;">15,-</p>	<p style="text-align: center;">Falafel ^{1,3,11}</p> <p style="text-align: center;">chili humus datteri insalata</p> <p style="text-align: center;">15,-</p>	
<p style="text-align: center;">Zucchiniomelette ^{3,7}</p> <p style="text-align: center;">micro greens Neue Kartoffeln bio</p> <p style="text-align: center;">16,-</p>	<p style="text-align: center;">Frittata di zucchini ^{3,7}</p> <p style="text-align: center;">micro greens patate novelle biologiche</p> <p style="text-align: center;">16,-</p>	
<p style="text-align: center;">Kotelette vom Mangalitzta Schwein^{3,7}</p> <p style="text-align: center;">Polentasoufflé weißer Spargel</p> <p style="text-align: center;">21,-</p>	<p style="text-align: center;">Cotolette di maiale alla Mangalitzta^{3,7}</p> <p style="text-align: center;">soufflé di polenta asparagi bianchi</p> <p style="text-align: center;">21,-</p>	
<p style="text-align: center;">Südtiroler Forelle gebraten ^{4,7,8,}</p> <p style="text-align: center;">Mandel-Butter Neue Kartoffeln bio Gurkensalat</p> <p style="text-align: center;">19,-</p>	<p style="text-align: center;">Trota intera dell'Alto Adige alla griglia ^{4,7,8}</p> <p style="text-align: center;">burro alle mandorle patate novelle biologiche insalata di cetrioli</p> <p style="text-align: center;">19,-</p>	
<p style="text-align: center;">Weißer Spargel ^{1,3,7,9}</p> <p style="text-align: center;">Bio-Kartoffel Kräuterseitlinge aus Aldein zweierlei Aioli</p> <p style="text-align: center;">23,-</p>	<p style="text-align: center;">Asparagi bianchi ^{1,3,7,9}</p> <p style="text-align: center;">patate biologiche funghi ostrica aioli giallo e nero</p> <p style="text-align: center;">23,-</p>	
<p style="text-align: center;">Hähnchenbrust <i>bio</i> ^{7,9}</p> <p style="text-align: center;">Spinat-Frischkäse-Füllung grüne Linsen <i>bio</i> Karotten</p> <p style="text-align: center;">23,-</p>	<p style="text-align: center;">Petto di pollo <i>biologici</i>^{7,9}</p> <p style="text-align: center;">spinaci formaggio fresche lenticchie verdi <i>biologici</i> carote</p> <p style="text-align: center;">23,-</p>	

Dessert – dolci

Ricotta-Tarte ^{1,3,7,8}

Orangen | Mandel 8,-

Schokoladen Panna Cotta ⁷

Karamellisierter Ananas 8,-

Apfelstrudel ^{1,3,7,8}

hiesig Vanilleeis | Sahne
8,-

Affogato Deluxe ^{3,7}

Espresso | *"Hiesig"* Vanilleeis | Rom
9,50

Affogato "de Luis" ^{3,7,8}

Espresso | *"Hiesig"* Vanilleeis | Noisetto bianco
9,50

Torta di ricotta ^{1,3,7,8}

arancia | mandorle 8,-

Panna cotta al cioccolato ⁷

ananas caramellato 8,-

Strudel di mele ^{1,3,7,8}

gelato alla vaniglia *hiesig* | panna
8,-

Affogato Deluxe ^{3,7}

café | gelato alla vaniglia | rum
9,50

Affogato "de Luis" ^{3,7,8}

café | gelato alla vaniglia | noisetto bianco
9,50



Südtiroler Rum | "Moosbauer" Schokolade

made by Karuna 8,-

Eis aus Südtirol *"Hiesig"* 1,80/Kugel

Vanille^{3,7} | Schokolade^{6,7} | Stracciatella^{6,7} |
Haselnuss^{7,8} | Apfel-Basilikum |
Pistazie ^{7,8} | Himbeere | Zitrone

Rum *made in Alto Adige* | cioccolata

"Moosbauer" made by Karuna 8,-



Gelato dall'Alto Adige *"Hiesig"* 1,80/pallina

vaniglia^{3,7} | cioccolato^{6,7} | nocciola^{7,8} | lampone |
pistacchio ^{7,8} | stracciatella^{6,7} |
mela-basilico | limone