

Kalte Vorspeisen & Salate – antipasti & insalate

<p style="text-align: center;">Bruschette-Variation^{1,4}</p> <p>Tomate Grillgemüse Artischocken Sardellen 11,-</p>	<p style="text-align: center;">Bruschette miste^{1,4}</p> <p>pomodoro verdure alla griglia carciofi acciuغه 11,-</p>
<p style="text-align: center;">Schüttelbrotpalatschinken^{3,7}</p> <p>Kräuter-Topfen Füllung Apfelsalat 10,-</p>	<p style="text-align: center;">Crespelle di pane Schüttelbrot^{3,7}</p> <p>ripeno di Ricotta alle erbe Insalata di mele 10,-</p>
<p style="text-align: center;">Rote Beete Carpaccio^{7,8}</p> <p>Burrata Pistazien Krensauce 11,-</p>	<p style="text-align: center;">Carpaccio di Barbabietola^{7,8}</p> <p>Burrata Pistacchi Salsa di Rafano 11,-</p>
<p style="text-align: center;">Gemischter Salate</p> <p>Zutaten je nach Saison 5,-</p>	<p style="text-align: center;">Insalata mista</p> <p>Ingredienti stagionali 5,-</p>
<p style="text-align: center;">Krautsalat mit Speck</p> <p>6,-</p>	<p style="text-align: center;">Insalata di cappucci con speck</p> <p>6,-</p>
<p style="text-align: center;">Lila Wintersalat</p> <p>Rotkohl Rote Beete Rote Zwiebel Kichererbsen <i>Fair Trade</i> Kürbis- und Sonnenblumenkerne 7,-</p>	<p style="text-align: center;">Insalata viola d'inverno</p> <p>cavolo rosso barbabietola cipolla rossa ceci <i>Fair Trade</i> semi di zucca e di girasole 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,-



Risotto ⁷
 Bio-Pilze aus Aldein
 15,-

Risotto ⁷
 Funghi Cardoncello biologici
 15,-



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

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



Strozzapreti ^{1,7,8}
 Gorgonzola | Radicchio | Walnüsse
 15,-

Strozzapreti ^{1,7,8}
 gorgonzola | radicchio | noci
 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
 Aglio e olio 11,-

Spaghetti ¹
 Aglio e olio 11,-

Suppen – zuppe



Frittaten ^{1,3,7,9}
 Rinderkraftbrühe | Frittatenstreifen
 8,-

Crespelle ^{1,3,7,9}
 consommé di manzo | tagliolini di crespelle
 8,-





Speckknödelsuppe ^{3,7,9,10}
 Rinderkraftbrühe
 8,-

Canederli di speck ^{3,7,9,10}
 consommé di manzo
 8,-

Pastinaken-Cremesuppe ^{1,7}
 7,-

Crema di Pastinaca ^{1,7}
 7,-

Hauptspeisen - secondi

<p style="text-align: center;">Falafel ^{1,3,11}</p> <p>Chili Humus Datteln Salat</p> <p style="text-align: right;">15,-</p>	<p style="text-align: center;">Falafel ^{1,3,11}</p> <p>Chili Humus Datteln Salat</p> <p style="text-align: right;">15,-</p>	
<p style="text-align: center;">Zucchiniomelette ³</p> <p>micro greens bunter Blattsalat</p> <p style="text-align: right;">15,-</p>	<p style="text-align: center;">Frittata di zucchini ³</p> <p>micro greens misticanza di lattughe</p> <p style="text-align: right;">15,-</p>	
<p style="text-align: center;">Zanderfilet ^{4,8}</p> <p>junger Spinat Topinamburpüree</p> <p style="text-align: right;">21,-</p>	<p style="text-align: center;">Filetto di lucioperca ^{4,8}</p> <p>spinacini puré di topinambur</p> <p style="text-align: right;">21,-</p>	
<p style="text-align: center;">Schweinsfilet ⁷</p> <p>Kartoffelgratin Butter-Karotten</p> <p style="text-align: right;">22,-</p>	<p style="text-align: center;">Filetto di maiale ⁷</p> <p>Gratin di patate carote saltate al burro</p> <p style="text-align: right;">22,-</p>	
<p>Gulasch vom Südtiroler Hirsch ^{1,3,9}</p> <p>Spätzle Preiselbeer-Birne</p> <p style="text-align: right;">25,-</p>	<p>Gulasch di cervo d'Alto Adige ^{1,3,9}</p> <p>spätzle all'uovo pera di mirtilli rossi</p> <p style="text-align: right;">25,-</p>	

Dessert – dolci

Apfeltörtchen ^{1,3,7,8}

Nougatmousse 8,-

Schokoladen Panna Cotta ⁷

Nusskrokant 8,-

Crêpes ^{3,7}

Espresso Sauce | Vanille Eis 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

Südtiroler Rum | **"Moosbauer" Schokolade**

made by Karuna  8,-

Eis aus Südtirol "Hiesig" 1,80/Kugel

Vanille^{3,7} | Schokolade^{6,7} | Straciatella^{6,7} |
 Haselnuss^{7,8} | Honig-Lavendel-Nuss^{7,8} |
 Joghurt⁷ | Himbeere | Zitrone

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

Mousse di gianduia 8,-

Panna cotta al cioccolato⁷

Crocante di noci 8,-

Crêpes ^{3,7}

salsa al caffè | gelato alla vaniglia 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

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 |
 yogurt⁷ | straciatella^{6,7} |
 miele-lavanda-nocciola^{7,8} | limone