

Kalte Vorspeisen & Salate – antipasti & insalate

Bruschette-Variation ^{1,4}

Tomate | Grillgemüse | Artischocken |
Sardellen 11,-

Spargelsalat ³

Ei | Speck | Vinaigrette 9,-

Rindscarpaccio ⁷

Rucola | Parmesanspäne 12,-

Gemischter Salat

Zutaten je nach Saison 6,-

Krautsalat mit Speck 6,-

Bruschette miste ^{1,4}

pomodoro | verdure alla griglia | carciofi |
acciughe 11,-

Insalata di asparagi ³

uovo | speck | vinaigrette 9,-

Carpaccio di manzo ⁷

scaglie al parmigiano | rucola 12,-

Insalata mista

ingredienti stagionali 6,-

Insalata di cappucci con speck 6,-



Suppen – zuppe

Südtiroler Frittatensuppe ^{1,3,7,9}

Rinderkraftbrühe 8,-

Speckknödelsuppe ^{3,7,9,10}

Rinderkraftbrühe 8,-

Spargelcremesuppe ^{1,7}

7,-

Crespelle ^{1,3,7,9}

consommé di manzo | tagliolini di crespelle 8,-

Canederli di speck ^{3,7,9,10}

consommé di manzo 8,-

Crema di asparagi ^{1,7}

7,-



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,-



Rotebeete Gnocchi ^{1,3,7,8}
 Gorgonzola | Haselnüsse 14,-

Gnocchi di barbabietola rossa ^{1,3,7,8}
 gorgonzola | nocciole 14,-



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

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



Risotto ⁷
 weißer und grüner Spargel 15,-

Risotto ⁷
 asparagi bianchi e verdi 15,-



Paccheri ^{1,7}
 Tomate | Melanzane | Oliven 14,-

Paccheri ^{1,7}
 pomodoro | melanzane | olive 14,-



Spaghetti ¹
 Knoblauch | Olivenöl | Peperoncino 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

Steak aus Südtiroler Rind ^{1,3,7}

Bio-Artischocken | Herzoginkartoffeln
 23,-

Zanderfilet ^{4,7}

Spinat | Basmatireis
 21,-

Ofengemüse ^{7,11}

Tofu | Sesam | Kräutersauce
 17,-

Schweinsfilet ⁷

Kartoffelgratin | Butter-Karotten
 19,-

Weißer Spargel ^{3,7,10}

neue Kartoffeln | Bozner Sauce 20,-
 mit Bauernschinken 24,-

Panierter Sellerie ^{1,3,7,9}

Kartoffelpüree | Zitronensauce | micro greens
 15,-

Steak al manzo d'Alto Adige ^{1,3,7}

Carciofi biologici | patate duchesse
 23,-

Filetto di lucioperca ^{4,7}

spinaci | riso basmati
 21,-

Verdure al forno ^{7,11}

Tofu | sesamo | salsa alle erbe
 17,-

Filetto di maiale ⁷

Gratin di patate | carote saltate al burro
 19,-

Asparagi bianchi ^{3,7,10}

patate novelle | salsa bolzanina 20,-
 con prosciutto cotto 24,-

Sedano impanato ^{1,3,7,9}

purè di patate | salsa al limone |
 micro greens 15,-



Dessert – dolci

Apfeltörtchen ^{1,3,7,8}

Nougatmousse 8,-

Schokoladenmousse ^{3,7}

Himbeerspiegel 8,-

Tiramisu ^{1,3,7}

der Klassiker 8,-

Apfelstrudel ^{1,3,7,8}

hiesig Vanilleeis | Sahne 8,-

Affogato Deluxe ^{3,7}

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

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

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

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

Mousse di gianduia 8,-

Mousse al cioccolato ^{3,7}

Salsa al lampone 8,-

Tiramisù ^{1,3,7}

classico 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,-

Rum *made in Alto Adige* | cioccolata
"Moosbauer" *made by Karuna* 8,-



Eis aus Südtirol "*Hiesig*" 1,80/Kugel
Vanille^{3,7} | Schokolade^{6,7} | Haselnuss^{7,8} |
Himbeere | Zitrone | Honig-Lavelndel-Nuss^{7,8} |
Nutella^{7,8} | Pistazie^{7,8}

Gelato dall'Alto Adige "*Hiesig*" 1,80/pallina
vaniglia^{3,7} | cioccolato^{6,7} | nocciola^{7,8} | lampone |
limone | miele-lavanda-noci^{7,8} | nutella^{7,8} |
pistacchio^{7,8}