

Kalte Vorspeisen & Salate – antipasti & insalate

Bruschette-Variation ^{1,4}

Tomate | Grillgemüse | Artischocken |
Sardellen 11,-

Bruschette miste ^{1,4}

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

Carpaccio vom Südtiroler Rind

gebratene Kirnig Pilze | Rucola 13,-

Carpaccio al manzo dall'Alto Adige

funghi nobili altoatesini Kirnig | rucola 13,-



Caprese ⁷

Tomaten | Buffelmozzarella 10,-

Caprese ⁷

pomodori | buffalo 10,-



Knödelsalat ^{1,3,7}

gebratene Knödelscheiben | grüner Salat |
Zwiebelringe 10,-

Insalata di canederli ^{1,3,7}

fette di canederli fritti | insalata verde | anelli di
cipolla 10,-



Gemischter Salat

Zutaten je nach Saison 6,-

Insalata mista

ingredienti stagionali 6,-



Rucolasalat ⁷

Datteltomaten | Parmesanspäne |
Balsamicodressing 7,-

Insalata di rucola ⁷

pomodori datterini | scaglie di grana |
condimento balsamico 7,-



Krautsalat mit Speck 6,-

Insalata di cappucci con speck 6,-

Suppen – zuppe

Südtiroler Frittatensuppe ^{1,3,7,9}

Rinderkraftbrühe 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,-

Cremesuppe ^{1,7}

Tomaten | Croutons 8,-

Crema di pomodoro ^{1,7}

pomodori | crostini 8,-



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,-



Knödeltris ^{1,3,7}

Spinat | Käse | rote Beete | Krautsalat
15,-

Tris di canederli ^{1,3,7}

spinaci | formaggio | barbabietola | cappucci
15,-



Penne Mediterranea ^{1,3,7}

mediterranem Gemüse | Oliven | Kapern
15,-

Penne alla Mediterranea ^{1,3,7}

verdure mediterranee | olive | capperi
15,-



Risotto ⁷

Tomaten | Burrata
16,-

Risotto ⁷

pomodoro | burrata
16,-



Eier-Bandnudel vom Eggerhof ^{1,3,7,8}

Rucolapesto | Bio-Champions
15,-

Tagliatelle all’uovo Eggerhof ^{1,3,7,8}

pesto alla rucola | funghi biologici
15,-



Spaghetti ¹

Knoblauch | Olivenöl | Peperoncino | Tomaten
13,-

Spaghetti ¹

aglio | olio | peperoncino | pomodorini
13,-

Spaghetti vongole ^{1,14}

Venusmuscheln | Tomaten | Knoblauch |
Petersilie 20,-

Spaghetti vongole ^{1,14}

vongole | pomodoro | aglio | prezzemolo
20,-

Spaghetti ¹

Ragout oder Tomatensauce
13,-

Spaghetti ¹

ragù o pomodoro
13,-

Hauptspeisen – secondi

Südtiroler Forelle gebraten ^{1,4,7,8}

Mandel-Butter | Bio-Kartoffeln |
Gurkensalat
21,-

Steak vom Südtiroler Rind ^{7,10}

hausgemachter Kartoffelsalat | Kräuterbutter
25,-

Hähnchensalat ^{7,8}

Hähnchenbrust *bio* | Salate | Obst der Saison |
Walnüsse | Joghurtdressing
16,-

Schweinskotelett gegrillt ⁷

Grillgemüse | Röstkartoffel
22,-

Kichererbsen-Curry ⁷

unser Küchencrew aus Bangladesch zaubern
einen Curry, serviert mit Reis
(bitte sagen, wenn Sie es extra scharf haben
möchten) 17,-

Aubergine aus dem Ofen

Knoblauch | Couscous | Paprikasauce
16,-

Trota intera dell'Alto Adige alla griglia ^{1,4,7,8}

burro alle mandorle | patate novelle biologiche |
insalata di cetrioli
21,-

Steak di manzo altoatesino ^{7,10}

insalata di patate fatta in casa | burro alle erbe
25,-

Insalata di pollo *biologico* ^{7,8}

petto di pollo *biologico* | insalata | frutta di
stagione | salsa yogurt | noci
16,-

Costoletta di maiale alla griglia ⁷

verdure alla griglia | patate arrosto
22,-

Curry di ceci ⁷

la nostra squadra di cucina del Bangladesh
prepara un curry, servito con riso
(si prega di dire se lo si vuole extra piccante)
17,-

Melanzane al forno

aglio | couscous | salsa ai peperoni
16,-



Dessert – dolci

Labneh^{7,8}

Labneh-Kugel in gerösteten Haselnüssen gerollt
mit frischen Beeren und Honig 8,-

*Labneh ~ Frischkäse-Zubereitung aus Joghurt,
ursprünglich aus Libanon*

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

Labneh^{7,8}

Palline di labneh ricoperte di nocciole tostate con
frutti di bosco freschi e miele 8,-

*Labneh ~ Preparazione di formaggio fresco a
base di yogurt, originario del Libano*

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,-

Eis aus Südtirol "Hiesig" 1,80/Kugel

Vanille^{3,7} | Schokolade^{6,7} | Haselnuss^{7,8} |
Erdbeere⁷ | Zitrone | Stracciatella⁷ | Joghurt⁷ |
Pistazie^{7,8}

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} | fragola⁷ |
limone | stracciatella⁷ | yogurt⁷ | pistacchio^{7,8}