

Kalte Vorspeisen & Salate – antipasti & insalate

Bruschette-Variation ^{1,4} Tomate Grillgemüse Artischocken Sardellen 11,-	Bruschette miste ^{1,4} pomodoro verdure alla griglia carciofi acciughe 11,-	
Spargelsalat ^{3,9} Ei Speck Vinaigrette 9,-	Insalata di asparagi ^{3,9} uovo speck vinaigrette 9,-	
Gebratene Leber vom Lamm ⁹ Frühlingssalat Vinaigrette 9,-	Fegato d'agnello dalla Val Passiria ⁹ insalata primavera vinaigrette 9,-	
Geräucherte Forelle ⁴ süßsaure Zwiebeln 10,-	Trota affumicato ⁴ cipolla agrodolce 10,-	
Gemischter Salat Zutaten je nach Saison 6,-	Insalata mista ingredienti stagionali 6,-	
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,-	
Spargelcremesuppe ^{1,7} 7,-	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,-



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

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

Risotto ⁷
 Graukäse | Lammschinken
 16,-

Risotto ⁷
 formaggio grigio | prosciutto di agnello
 16,-

Bärlauch-Bandnudel vom Eggerhof ^{1,3,9}
 Ragout vom Lamm aus dem Passeiertal |
 Preiselbeeren
 17,-

Tagliatelle con aglio orsino ^{1,3,9}
 ragout d’agnello della Val Passiria |
 mirtilli rossi
 17,-



Spaghetti ¹
 Knoblauch | Olivenöl | Peperoncino |
 Tomaten 13,-

Spaghetti ¹
 aglio | olio | peperoncino | pomodorini
 13,-



Spaghetti ¹
 Tomatensauce 12,-

Spaghetti ¹
 pomodoro 12,-

Spaghetti ¹
 Ragout 13,-

Spaghetti ¹
 ragù 13,-

Hauptspeisen – secondi

Weißer Spargel ^{3,7,10}

neue Kartoffeln | Bozner Sauce 20,-
mit Bauernschinken 25,-

Asparagi bianchi ^{3,7,10}

patate novelle | salsa bolzanina 20,-
con prosciutto cotto 25,-



Kotelette vom Lamm aus dem Passeiertal ^{1,3,7}

Polentasoufflé | Peperonata
27,-

Costolette d'agnello dalla Val Passiria ^{1,3,7}

soufflé di polenta | peperonata
27,-

Zanderfilet ^{4,7}

Spinat | Wildreismischung
22,-

Filetto di lucioperca ^{4,7}

spinaci | riso basmati e selvatico
22,-

Ofengemüse ^{7,11}

Tofu | Sesam | Kräutersauce
17,-

Verdure al forno ^{7,11}

Tofu | sesamo | salsa alle erbe
17,-



Keule vom Lamm aus dem Passeiertal ^{7,9}

grüner Spargel | Kartoffelpüree
25,-

Cosciotto d'agnello dalla Val Passiria ^{7,9}

asparagi verdi | purè di patate
25,-

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

Kartoffelpüree | Zitronensauce | micro greens
16,-

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

purè di patate | salsa al limone |
micro greens 16,-



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}