

Kalte Vorspeisen & Salate – antipasti & insalate

Bruschette-Variation ^{1,4}

Tomate | Grillgemüse | Artischocken |
Sardellen 11,-

Gebratene Serviettenknödelscheiben ^{1,3,7}

grüner Salat | Zwiebelringe 10,-

Schüttelbrotpalatschinken ^{1,3,7,8,9}

Topfen | Apfel-Sellerie-Walnuss-Salat 10,-

Rinds-Carpaccio ⁷

Späne von italienischem Hartkäse | Rucola 10,-

Lila Wintersalat

Rotkohl | Rote Beete | Rote Zwiebel |
Kichererbsen *Fair Trade* | Kürbis- und
Sonnenblumenkerne 7,-

Gemischter Salat

Zutaten je nach Saison 6,-

Krautsalat *bio* mit Speck 6,-

Bruschette miste ^{1,4}

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

Fette di canederli arrostiti ^{1,3,7}

insalata verde | anelli di cipolla 10,-

Crespelle di pane schüttelbrot ^{1,3,7,8,9}

ricotta | insalata di mele-sedano verde-noci 10,-

Carpaccio di manzo ⁷

formaggio duro italiano | rucola 10,-

Insalata viola d'inverno

cavolo rosso | barbabietola | cipolla
rossa | ceci *Fair Trade* | semi di zucca
e di girasole 7,-

Insalata mista

ingredienti stagionali 6,-

Insalata di cappucci *biologico* con speck 6,-



Suppen – zuppe

Speckknödelsuppe ^{1,3,7,9,10}

Rinderkraftbrühe 8,-

Kürbiscremesuppe ⁷ 8,-

Canederli di speck ^{1,3,7,9,10}

consommé di manzo 8,-

Crema di zucca ⁷ 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,-



Nockentris ^{1,3,7}

Spinat | Käse | rote Beete | Krautsalat *bio*

15,-

Tris di canederli ^{1,3,7}

spinaci | formaggio | barbabietola | cappucci
biologico 15,-



Strozzapreti ^{1,7,8}

Gorgonzola | Radicchio | Walnüsse

15,-

Strozzapreti ^{1,7,8}

gorgonzola | radicchio | noci

15,-



Kartoffelnocken ^{1,3,7}

Salbei-Butter

13,-

Gnocchi ^{1,3,7}

burro alla salvia

13,-



Kürbisrisotto ⁷

15,-

Risotto di zucca ^{1,7}

15,-



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

Rucolapesto | Bio-Champions

16,-

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

pesto alla rucola | funghi biologici

16,-



Spaghetti aglio e olio ¹

Knoblauch | Olivenöl | Peperoncino |

Tomaten 13,-

Spaghetti aglio e olio ¹

aglio | olio | peperoncino | pomodorini

13,-

Hauptspeisen – secondi

Geschmorte dicke Rippen

vom Südtiroler Rind ^{1,7,9}

Safranrisotto 25,-

Frittierter Wels (1 km) ^{1,3,4,7,10}

Kartoffelsalat mit roter Zwiebel und Kapern 21,-

Kichererbsen-Curry ^{7,9}

unser Küchencrew aus Bangladesch zaubern einen

Curry, serviert mit Reis

(bitte sagen, wenn Sie es extra scharf haben

möchten) 17,-

Ein Klassiker der indischen Küche ~

Butter Chicken ^{1,7,8}

bio-Hähnchen in ein cremiger Tomaten-Sahne

Sauce | Reis | Nan-Brot mit Knoblauch 22,-

Bratlinge aus Südtiroler bio Pilze ^{1,3,7}

Apfelkompott |

Pilzsauce | Kartoffelpüree 19,-

Südtiroler Rindsschnitzel vom Grill ⁷

Kartoffel- & Kürbiswürfel aus dem Ofen |

Kräuterbutter 21,-

Costine lesse di manzo altoatesino ^{1,7,9}

Risotto allo zafferano

25,-

Pesce gatto fritto (1 km) ^{1,3,4,7,10}

Insalata di patate con cipolla rossa e capperi 21,-

Curry di ceci ^{7,9}

la nostra squadra di cucina del Bangladesh

prepara un curry, servito con riso

(si prega di dire se lo si vuole extra piccante)

17,-

Un classico della cucina indiana ~

Butter chicken ^{1,7,8}

pollo biologico in una cremosa salsa di pomodoro

e panna | riso | pane nan all'aglio 22,-

Polpettine arroste a base di funghi

biologici altoatesini ^{1,3,7}

mele stufate | purè di patate | salsa ai funghi 19,-

Bistecca ai ferri di manzo altoatesino ⁷

cubetti die patate e zucca al forno |

burro all'erbe aromatiche 21,-



Dessert – dolci

Zwetschgenknödel^{1,3,7}

Hausgemachte Vanillesauce (15 Min. Wartezeit)
9,-

Ricottaküchlein^{1,3,7}

Zwetschgenkompott 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

Canederli alle prugne^{1,3,7}

salsa alla vaniglia fatta in casa
(15 min. tempo di attesa) 9,-

Tortino alla ricotta^{1,3,7}

composta di prugne 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} |
Himbeere | Pistazie^{7,8} | Zitrone |
Amarenakirsche⁷ | Stracciatella⁷

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} | limone |
amarena⁷ | stracciatella⁷



für die Kleinen – per i piccoli

Bio-Hähnchen Schnitzel ^{1,3,7}

Paniert oder Natur | Pommes

10,- / 9,-

Bistecca di pollo *biologico* ^{1,3,7}

impanato o ai ferri | patate fritte

10,- / 9,-

Hamburger mit Pommes ¹

Rindfleisch | Tomate | Salat | Sauce

11,-

Hamburger con patate fritte ¹

carne di manzo | pomodoro | insalata | salsa

11,-

Vegane Burger mit Pommes ¹

Getreide/Rotebeete-Krapfen | Tomate | Salat |

Sauce

9,-

Burger vegano con patate fritte ¹

Burger ai cereali-barbabietola rossa |

pomodoro | insalata | salsa

9,-



Hausgemachte Schlutzkrapfen ^{1,3,7}

braune Butter | Parmesan

7,-

"Schlutzkrapfen" fatti in casa ^{1,3,7}

burro fuso | grana

7,-



Spaghetti ¹

Tomatensauce 7,-

Spaghetti ¹

pomodoro 7,-



Spaghetti ¹

Ragout 8,-

Spaghetti ¹

ragù 8,-

