

Menu della locanda

→ VEGETARIANO

Antipasti freddi

Affumicati e formaggi misti M/O/G	18.00
Classica tartara di manzo · Brioche C/G/H/A/P	19.00
Salmone marinato · Spuma di patate · Olio d'aneto A/B/C/E/D/G	14.00
Insalata mista · Gamberi alla griglia · Mango H/D/G	15.00

Zuppe

Consommé · Canederli di speck o di fegato (15 Min.) A/C/G/M/O	9.00
→ Vellutata di piselli · Sorbetto al latticello · Olio d'oliva di PaneOlio E/G	10.00

Primi

→ Mezzelune fatte in casa · Ripiene di spinaci e ricotta A/C/G	13.00
→ Frittelle di patate fatte in casa · Crauti M/G/O/C/L/A	12.00
→ Quartetto di canederli altoatesini · Spinaci – Funghi – Barbabietola rossa – Formaggio G/A/C/E/H/L/M	13.00
→ Risotto agli asparagi · Asparagi crudi marinati G/P	14.00
Fagottini ripieni d'oca · Patata dolce · Agrumi · Jus di senape A/C/E/G/M	15.00

Secondi

Filetto di lucioperca · Fagioli bianchi · Cavolfiore · Salsa al vino bianco B/G/H/L/R/D	24.00
Gulasch di manzo · Canederli O/A/G/C	17.00
Filetto di manzo (250g) · Crema di spinaci · Melanzane · Salsa Hollandaise · Jus al vino rosso G/M/C	35.00
Carré d'agnello arrostito · Polenta di Storo · Rouille di peperoni · Ragù di melanzane L/A/O/G	28.00
Costine di maiale · Patate al forno (20 min.) E/L/M/O/P	14.00
Stinco di maiale · Patate al forno · Verdure in padella (20 min.) E/L/M/O/P	17.00

Dolci

→ Variazione di cioccolato (15 min.) A / E / G / C	11.00
→ Variazione di sorbetti A / G	7.00
→ Budino rustico altoatesino "Melchermuas" · Sorbetto di frutta A / H / G	7.50
→ "Kaiserschmorrn" · Composta di mele · Marmellata di mirtili (15 min.)	13.00
→ Strudel di mele altoatesino · Crema alla vaniglia A / C / G	5.00

Menu di degustazione (solo la sera)

3 Portate a sorpresa	42.00
4 Portate a sorpresa	52.00
6 Portate a sorpresa	73.00

Coperto 1.50