

# Wirtshauskarte

12:00 - 14:30 → VEGETARISCH  
18:30 - 21:30 V VEGAN

## Kalte Vorspeisen

Bauernbrettl Metzgerei Schanung · Der Genussbunker O / G	21.00
Rindstatar klassisch vom heimischen Rind Metzgerei Schanung · Hausgemachte Focaccia A / G / M / D	↓ 20.00 ↑ 27.00 100 g 150 g
Unser Vitello Tonnato · Frischer Thunfisch · Kapern C / D / G / O	21.00
Hausgemachter Kalbskopf · Tomatenvinaigrette · Crème fraîche A / G / H / L	14.00
V Gemüsetatar · Hausgemachte Focaccia · Bunte Salate · Piemonteser Haselnuss A / H / O	19.00

## Salate

→ Bunter Spargelsalat · Buttermilch-Mousse · Löwenzahn · Wasabi-Mayonnaise M / C / G	19.00
---	-------

## Suppen

Consommé mit hausgemachten Speck- (15 Min.) oder Leberknödeln (25 Min.) A / C / G / O	13.00
→ Erbsen-Minz-Suppe · Frittiertes Wachtelei · Balsamico C / G / O / A	14.00

## Warme Vorspeisen

→ Hausgemachte Kartoffelblattln · Sauerkraut G / O / C / A	14.00
→ Südtiroler Tris Schlutzkrapfen – Rote-Beete-Knödel – Käseknödel (15 Min.) G / A / C / L / O	15.00
Risotto Vialone nano, Riso Melotti · Spargel · Lammschinken · Ziegenkäse G	19.00
→ Bärlauchknödel · Südtiroler Almkäse Der GenussBunker · Daikon · Mönchsbart · Radieschen (15 min.) G / A / C / E / H	16.00
→ Hausgemachte Kasspatzln im Ofen überbacken · Südtiroler Almkäse Der GenussBunker · Geröstete Zwiebeln A / C / G / O	16.00

Kleiner gemischter Salat 5.00  
Vorspeisen als große Portion + 4.00

## Hauptspeisen

Heimischer Saibling <small>Trota Oro</small> · Paprika · Linsen · Rote Zwiebel · Mango · Speck <small>A / B / D / E / F / G / H / L</small>	35.00
Geschmorte Kalbshaxe <small>Metzgerei Schanung</small> · Zichorie · Süß-sauer-Zwiebeln · Apfel <small>G / L / O</small>	33.00
Rinderfilet (180 g) <small>Metzgerei Schanung</small> · Rhabarberkruste · Weiße Polenta · Endivie · Walnuss · Schüttelbrot crumble <small>A / C / G / H / E / M / N</small>	39.00
Spareribs <small>Metzgerei Schanung</small> · Ofenkartoffel mit Sauerrahm · Hausgemachter Apfelkren · BBQ Sauce (20 Min.) <small>E / A / F / G / H / L / M</small>	24.00
Haxe vom Schwein <small>Metzgerei Schanung</small> · Ofenkartoffel mit Sauerrahm · Hausgemachter Apfelkren · Gemüse der Saison (20 Min.) <small>E / L / M / O / P / A</small>	23.00
Spargel · Kochschinken <small>Metzgerei Schanung</small> · Boznersauce · Kartoffeln <small>C / G / M</small>	19.00

## Desserts

→ Cheesecake · Kokosnuss · Limette · Mango <small>A / H / G</small>	13.00
→ Dreierlei Sorbet <small>A / G</small>	10.00
→ Apfelkiachl · Vanillesauce · Zucker · Zimt <small>A / C / G / E</small>	8.00
→ Strauben · Preiselbeer · Vanilleeis (20 min) <small>A / C / G / E / F / O</small>	15.00
→ Südtiroler Apfelstrudel · Vanillesauce <small>A / C / G / H</small>	7.00

## Überraschungsmenü (nur abends bis 20:30)

			
3 Gänge	48.00		35.00
4 Gänge	59.00		45.00
5 Gänge	70.00		55.00

Gedeck 1.50 mittags · 2.50 abends

Extra Brotkorb 3.50

1 Gericht auf 2 Tellern + 2.00

Alle tierischen Produkte stammen aus der EU