

Wirtshauskarte

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

Kalte Vorspeisen

Bauernbrettl Metzgerei Schanung · Degust O / G		21.00
Rindstatar klassisch vom heimischen Rind Metzgerei Schanung · Hausgemachtes Kastenbrot A / G / M / D	↓ 20.00 100 g	↑ 27.00 150 g
→ Carpaccio vom geräucherten Graukäse Degust · Kaki · Karamellisierte Kastanien · Roggenbrot A / G / H		19.00
Dreierlei vom hausgemachten Kalbskopf Gedämpft · Gebacken · Mariniert · Salsa Verde A / L / G		17.00
→ Gemüsetatar · Hausgemachtes Kastenbrot · Bunte Salate · Piemonteser Haselnuss A / H / O		19.00

Salate

✓ Herbstlicher Salatteller · Hefe-Vinaigrette H / M		19.00
---	--	-------

Suppen

Consommé mit zwei hausgemachten Speckknödeln (15 Min.) oder zwei hausgemachten Leberknödeln (25 Min.) A / C / G / O		13.00
→ Kürbis-Süßkartoffel Cremesuppe · Sauerrahm G		13.00

Warme Vorspeisen

→ Hausgemachte Kartoffelblattln · Sauerkraut G / O / C / A		15.00
→ Hausgemachte Schlutzkrapfen Spinat-Ricotta Füllung · Nussbutter · Parmesan G / A / C / L / O		14.00
→ Südtiroler Knödeltris Spinatknödel · Rote-Beete-Knödel · Käseknödel (15 Min.) G / A / C / L / O		16.00
Steinpilzrisotto Vialone nano, Riso Melotti · Hausgemachter Entenspeck · Brombeeren A / F / G / L / N		20.00
→ Rote Beete Gnocchi · Krensauce · Kümmel · Brokkolo A / C / G / H		19.00

Kleiner gemischter Salat 5.00
Vorspeisen als große Portion + 4.00

Hauptspeisen

Gebratene Gelbflossenmakrele DeNardo · Mais · Süßkartoffel · Chili Beurre Blanc D / G / L	33.00
Zweierlei von der Barbarie Ente · Paprika · Minze · Kürbiscreme · Salzzitrone A / C / G / H	34.00
Rinderfilet (180 g) Metzgerei Schanung · Foie Gras · Kartoffel-Trüffelcreme · Wilder Brokkoli · Portweinsauce G / L	42.00
Spareribs Metzgerei Schanung · Ofenkartoffel mit Sauerrahm · Ananas-Jalapeño · BBQ Sauce (20 Min.) E / A / F / G / H / L / M	25.00
Haxe vom Schwein Metzgerei Schanung · Ananas-Jalapeño · Mischgemüse (20 Min.) E / L / M / O / P / A	24.00

Desserts

→ Kürbis Crème brûlée · Himbeersorbet · Amaretti A / C / G / H	13.00
→ Dreierlei Sorbet · Schokoladencrumble A / G	10.00
→ Unser „Kaiserschmornn“ · Rosinen · Früchte der Saison (20 Min.) A / C / G / E / F	15.00
→ Hausgemachte Topfenknödel · Schokoladensorbet · Früchte der Saison (15 Min.) A / C / G / E / F	13.00
→ Südtiroler Apfelstrudel · Hausgemachte Vanillesauce A / C / G / H	7.00
→ Käsedegustation 6 Sorten von Degust · Fruchtchutney A / G / E / H / M	19.00

Überraschungsmenü (tischweise & nur abends bis 20:30)

	Menü	+ Wein
3 Gänge	49.00	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