

Eisacktaler Kost · Wirtshauskarte

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

Kalte Vorspeisen

- „Marende“: Südtiroler Speck · Kaminwurze · Käse „Rughi“ Degust · Pellkartoffeln · Salzbutterm Brimi A / O / G / H p.P. 13.00
- Dreierlei vom hausgemachten Kalbskopf Gedämpft · Gebacken · Mariniert · Salsa Verde A / L / G 17.00
- Zweierlei vom heimischen Rind: Pökelszunge · Saures Rindfleisch M / L / G / D / A 19.00
- Rote Beete Carpaccio · Bittersalate · Eingelegte Birne · Karamellisierte Walnüsse · Honig Senf Dressing E / F / H / L / M 17.00

Salate

- Salatteller · Käse „Rughi“ Degust · Südtiroler Gerste · Eingelegter Spargel Condin G / H / L / M 18.00

Suppen

- Consommé mit zwei hausgemachten Speckknödeln (15 Min.) oder zwei hausgemachten Leberknödeln (25 Min.) A / C / G / O 13.00
- Beuschel vom heimischen Rind · Brezelcroutons A / D / E / G / L / M 12.00

Warme Vorspeisen

- Hausgemachte Kartoffelblattln · Sauerkraut G / O / C / A 15.00
2 Euro dieses Gerichts kommen dem Verein „Trotzdem reden Onlus“ zugute, der sich um Menschen aus Südtirol kümmert, die nicht oder kaum über Lautsprache verfügen.
- Hausgemachte Schlutzkrapfen Spinat-Ricotta Füllung · Nussbutter · Parmesan G / A / C / L / O 15.00
- Südtiroler Knödeltris Spinatknödel · Rote-Beete-Knödel · Käseknödel (15 Min.) G / A / C / L / O 16.00
- Bärlauch Risotto Vialone nano, Riso Melotti · Lüsner Ziegenfrischkäse · Salzzitrone G 19.00
- Offene Lasagnette · Lammragout Villnösser Brillenschaf · Preiselbeeren A / C / G / L / O 19.00

Kleiner gemischter Salat 5.00
Vorspeisen als große Portion + 4.00

Hauptspeisen

Heimische Forelle <small>Trota Oro</small> · Buchweizenknödel <small>Buchweizen aus Payrdorf</small> · Weißer Spargel <small>Condin</small> · Vermouth Beurre Blanc <small>A / C / D / E / G / L / M</small>	32.00
Bauerngröstl vom heimischen Rind · Krautsalat <small>A / G / H / L</small>	26.00
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind · Kartoffelpüree · Glasierte Karotten <small>A / C / G</small>	32.00
Spareribs <small>Metzgerei Schanung</small> · Süßkartoffelsticks · BBQ-Sauce <small>(20 Min.) A / M</small>	26.00
Haxe vom Schwein <small>Metzgerei Schanung</small> · Rotkohl · Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Speck · Kren <small>(20 Min.) A / G</small>	25.00

Desserts

→ Milchmuaspfandl · Braune Butter · Zimtzucker <small>A / C / G / H</small>	10.00
→ Hausgemachte Bauernkrapfen 3 Stück mit Marmeladefüllung <small>A / C / G / H</small>	9.00
→ Dreierlei vom hausgemachten Sorbet · Schokoladencrumble <small>A / G / H</small>	10.00
→ Südtiroler Apfelstrudel · Hausgemachte Vanillesauce <small>A / C / G / H</small>	7.00

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