

Wirtshauskarte

12:00 - 14:30
18:30 - 21:30

→ VEGETARISCH
V VEGAN

Kalte Vorspeisen

- Bauernbrettl Metzgerei Schanung · Degust A / O / G / H . 21.00
- Dreierlei vom hausgemachten Kalbskopf Gedämpft · Gebacken · Mariniert · Salsa Verde A / L / G / O 17.00
- Gemüsetatar · Taggiasche Oliven · Brotchips · Braune-Butter-Eis A / G / O / M 19.00
- Lauwarmer Oktopus · Kartoffelwürfel · Selleriestange · Getrocknete Tomaten · Oktopusmayo D / C / L / M 19.00
- Rindstatar Handgeschnitten · Hausgemachtes Brioche · Butter A / C / D / M / O / G 100g 20.00
150g 27.00

Salate

- Italienischer Brotsalat "Panzanella" · Ratatouillecreme · Burrata A / G / O 18.00

Suppen

- Consommé mit zwei hausgemachten Speckknödeln (15 Min.) oder zwei hausgemachten Leberknödeln (25 Min.) A / C / G / O 13.00
- ✓ Cous cous-Kokos-Zitronengrassüppchen · Eingelegter Ingwer · Gerösteter Sesam F / N / O 10.00

Warme Vorspeisen

- Hausgemachte Kartoffelblattln · Sauerkraut G / O / C / A 15.00
- 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
- Risotto Vialone nano, Riso Melotti · Geschmorter Radicchio · Ziegenkäse · Geröstete Walnüsse G / H / O 18.00
- Hausgemachte Kartoffel-Kräuter-Gnocchi · Wildschweinragout · Amarenakirschen A / C / O / L 17.00

Kleiner gemischter Salat 5.00
Vorspeisen als große Portion + 4.00

Hauptspeisen

Lachsforelle Trota Oro · Peperoni Rote und Gelbe · Bunte Linsen · Bärlauchcrumble A / O / D / G / H	32.00
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind · Süßkartoffelpürree · Brokkoli A / O / G / L	32.00
✓ Tempura-Champignons · Mariniertes Gemüse · Hausgemachte Süß-Sauer-Sauce A / F	27.00
Spareribs Metzgerei Schanung · Süßkartoffelsticks · BBQ-Sauce (20 Min.) A / M / O	26.00
Haxe vom Schwein Metzgerei Schanung · Rotkohl · Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Speck · Kren (20 Min.) A / G / O	25.00

Desserts

→ „Kaiserschmorrn“ · Rumrosinen · Apfelmus · Preiselbeermarmelade (20 Min.) A / C / G / H / O	15.00
→ Pistazientörtchen · Waldfrüchte · Passionsfruchtsorbet A / C / G / H	17.00
→ Dreierlei vom hausgemachten Sorbet · Schokoladencrumble A / G / H	10.00
→ Südtiroler Apfelstrudel · Hausgemachte Vanillesauce A / C / G / H	7.00

Überraschungsmenü (tischweise & nur abends bis 20:30)

	Menü	+ Wein
3 Gänge	49.00	35.00
4 Gänge	59.00	45.00

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