

Menu della locanda

12:00 - 14:30 → VEGETARIANO
18:30 - 21:30 V VEGANO

Antipasti freddi

„Bauernbrettl" · Affettati e formaggi Macelleria Schanung · Degust	21.00
Tris di testina di vitello fatta in casa Al vapore · Fritta · Marinata · Salsa verde A / L / G	17.00
→ Tartar di verdura · Olive Taggiasche · Pan brioche fatto in casa vegano possibile A / D / O / M	19.00
Carpaccio di manzo G	19.00
Tartara di manzo Tagliata a mano · Pan brioche fatto in casa · Burro A / C / D / M / O / G	100g 20.00 150g 27.00

Insalatone

→ Insalata greca Olive · Feta · Cipolla rossa · Pomodori · Cetriolo · Peperoni C / G	14.50
→ Tomino Beppino Occelli · Verdure grigliate G / O / L	20.00

Zuppe

Consommé · Due canederli fatti in casa allo speck (20 min.) o di fegato (25 min.) A / C / G / O	13.00
✓ Zuppa di patate e crauti · Porri fritti O	9.50

Primi

→ Frittelle di patate fatte in casa · Crauti G / O / C / A	15.00
→ Schlutzkrapfen fatti in casa Mezzelune con ripieno di spinaci e ricotta · Burro nocciola · Parmigiano G / A / C / L / O	15.00
→ Tris di canederli Canederlo agli spinaci · Canederlo alla barbabietola · Canederlo al formaggio Pane organico Panificio Profanter (20 min.) G / A / C / L / O	16.00
Risotto Vialone nano, Riso Melotti · Mela al forno · Pancetta · Rafano · Noci G / H / O	19.00
Ravioli fatti in casa · Semi di zucca · Castagne caramellate · Salsiccia A / C / G / H / O	19.50

Insalata mista piccola 5.00
Primi come porzione grande + 4.00

Secondi

✓ Funghi champignon in tempura · Barbabietola rossa marinata · Crema di radicchio A / O	25.00
Salmerino locale · Pak choi intero e in crema O / D / G / F	32.00
Arrosto di manzo locale con cipolle · Purè di patate · Cavoletti di Bruxelles A / O / G	31.00
Gulasch di manzo · Canederli A / C / G / O	25.00
Spareribs Macelleria Schanung · Stick di patate dolci · Salsa BBQ A / M / O	26.00
Stinco di maiale Macelleria Schanung · Cappucci rossi stufati · Patata con panna acida e speck · Rafano (20 min.) A / G / O	25.00

Dolci

→ „Kaiserschmorrn“ · Uva sultanina · Mousse di mela · Marmellata di mirtilli rossi (20 min.) A / C / G / H / O	15.00
→ “Buchtein” · Marmellata di albicocche · Crema alla vaniglia A / G / C	8.00
→ Tiramisù A / G / C	8.50
→ Variazione di sorbetti 3 sorbetti fatti in casa · Crumble al cioccolato A / G / H	10.00
→ Strudel di mele Altoatesino · Crema alla vaniglia A / C / G / H	8.50

Menu a sorpresa (per tavolo & solo la sera fino alle 20:30)

	menu	+ vino
3 Portate	58.00	35.00
4 Portate	75.00	45.00

Coperto 1.50 a mezzogiorno · 2.50 alla sera
Cestino di pane extra 3.50
1 portata su 2 piatti + 2.00

Tutti i prodotti di origine animale provengono dall'UE