

Wirtshauskarte

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

→ VEGETARISCH
V VEGAN

Kalte Vorspeisen

Bauernbrettl Metzgerei Schanung · Degust A / O / G / H	21.50
Dreierlei vom hausgemachten Kalbskopf Gedämpft · Gebacken · Mariniert · Salsa Verde A / L / G / O	17.50
→ Gemüsetatar · Taggiasche Oliven · Hausgemachtes Focaccia A / D / O / M	18.50
Saibling-Carpaccio · Blütenhonig · Zitrusfrucht-Gel · Granatapfel · Taggiasca-Olivenpulver D / H	23.00
Rindstatar Handgeschnitten · Hausgemachtes Focaccia · Butter A / C / D / M / O / G	100g 20.00 150g 27.00

Salate

→ Später Radicchio · Friséesalat · Buchweizen · Ziegenkäse · Birne · Walnüsse G / H / M / O	15.50
---	-------

Suppen

Consommé · Zwei hausgemachte Speckknödel (20 Min.) oder zwei hausgemachte Leberknödel (25 Min.) A / C / G / O	13.00
Gerstesuppe A / G / L	10.50
Zwiebelsuppe · Crostini aus Pane Pugliese · Bergkäse Degust A / G / L / H / O	13.50

Warme Vorspeisen

→ Hausgemachte Kartoffelblättln · 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 (20 Min.) Bio-Knödelbrot Bäckerei Profanter G / A / C / L / O	16.00
→ Hausgemachte Paccheri · Rohnen · Schwarzkohl Ganz & als Creme · Geröstete Cashewnüsse A / C / H / O	18.50
Kartoffel-Schüttelbrot-Gnocchi · Wildragout · Heidelbeeren A / C / L / O	19.50

Kleiner gemischter Salat 5.00
Vorspeisen als große Portion + 4.00

Hauptspeisen

✓ Samosa mit Kartoffel-Zwiebel-Füllung · Hülsenfrüchtesalat · Tamarinden-Chutney A / O / H	25.00
Heimischer Saibling · Erbsencreme · Kartoffel-Millefeuille D / G / M / H / O	32.00
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind · Karfiolcreme · Rübenkraut A / O / G / L	32.00
Rindsgulasch · Fastenknödel A / C / G / O	25.50
Spareribs Metzgerei Schanung · Krautsalat mit Speck · BBQ-Sauce A / M / O	26.00
Haxe vom Schwein Metzgerei Schanung · Geschmortes Rotkraut · Kartoffelsalat · Kren (20 Min.) A / G / O	26.00

Desserts

→ „Kaiserschmorrn“ · Rumrosinen · Apfelmus · Preiselbeermarmelade (20 Min.) A / C / G / H / O	15.00
→ Mandarinen-Tiramisù A / G / C	9.50
→ Scheiterhaufen · Vanillesauce A / G / C	9.00
→ Dreierlei vom hausgemachten Sorbet · Schokoladencrumble A / G / H	10.00
→ Südtiroler Apfelstrudel · Hausgemachte Vanillesauce A / C / G / H	8.50

Überraschungsmenü (tischweise & nur abends bis 20:30)

	Menü	+ Wein
3 Gänge	58.00	35.00
4 Gänge	75.00	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