

Wirtshauskarte

12:00 - 14:30 → VEGETARISCH
18:30 - 21:30 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 · Hausgemachtes Brioche vegan möglich A / D / O / M	19.00
Rinderscarpaccio G	19.00
Rindstatar Handgeschnitten · Hausgemachtes Brioche · Butter A / C / D / M / O / G	100g 20.00 150g 27.00

Salate

→ Griechischer Salat Oliven · Feta · Rote Zwiebel · Tomaten · Gurke · Paprika C / G	14.50
→ Tomino-Käse Beppino Ocelli · Grillgemüse G / O / L	20.00

Suppen

Consommé · Zwei hausgemachte Speckknödel (20 Min.) oder zwei hausgemachte Leberknödel (25 Min.) A / C / G / O	13.00
√ Kartoffel-Sauerkraut-Suppe · Lauch frittiert O	9.50

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 (20 Min.) Bio-Knödelbrot Bäckerei Profanter G / A / C / L / O	16.00
Risotto Vialone nano, Riso Melotti · Bratapfel · Bauchspeck · Kren · Walnüsse G / H / O	19.00
Hausgemachte Ravioli · Kürbiskerne · Karamellisierte Kastanien · Salsiccia A / C / G / H / O	19.50

Kleiner gemischter Salat 5.00
Vorspeisen als große Portion + 4.00

Hauptspeisen

√ Tempura-Champignons · Marinierte Rotebeete · Radicchiocreame A / O	25.00
Heimischer Saibling · Pack Choi Ganz & als Creme O / D / G / F	32.00
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind · Kartoffelpürree · Rosenkohl A / O / G	31.00
Rindsgulasch · Fastenknödel A / C / G / O	25.00
Spareribs Metzgerei Schanung · Süßkartoffelsticks · BBQ-Sauce 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
→ Tiramisù A / G / C	8.50
→ Buchteln · Marillenmarmelade · Vanillesauce A / G / C	8.00
→ 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