

Traditionelle 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 ·
Verschiedene Saucen A / L / G / O 18.50

Suppen

Consommé · Zwei hausgemachte Speckknödel oder zwei hausgemachte
Leberknödel A / C / G / O 13.00

Gulaschsuppe · Knoblauchcroûtons A 14.50

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 oder Pilze oder
Pesto Genovese, Bio-Knödelbrot Bäckerei Profanter G / A / C / L / O 16.00

Gnocchi oder Maccheroni oder Tagliolini · Bologneser Ragout L / A
glutenfrei möglich 14.50

Hauptspeisen

Haxe vom Schwein Bei niedriger Temperatur gegart, Metzgerei Schanung · Krautsalat mit
Speck · Apfelkren A / G / O 26.00

Spareribs Bei niedriger Temperatur gegart, Metzgerei Schanung · BBQ-Sauce ·
Kartoffelsalat A / M / O 26.00

Schnitzel Wienerart Schwein, Metzgerei Schanung · Pommes frites oder
Kartoffelsalat A / C / G / L / O 19.50

Desserts

→ „Kaiserschmorrn“ · Rumrosinen · Apfelmus · Preiselbeermarmelade (20 Min.)
A / C / G / H / O 15.00

→ Südtiroler Apfelstrudel · Hausgemachte Vanillesauce A / C / G / H 8.50

Kleiner gemischter Salat 5.00
Vorspeisen als große Portion + 4.00

...etwas anders als die Tradition

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

→ VEGETARISCH
V VEGAN

Kalte Vorspeisen

✓ Gemüse-tatar · Brotcroûtons · Frische Tomatensauce A / D / O / M	18.00
Gedämpfte & gewürzte Roggen-Buns · Kaninchenragout · Gemüse nach Jägerart · Katsuobushi Thunfischflocken O / D / L / G / N	20.00
Geräucherter Lachs BÖMLO · Sprossensalat · Scharfe Mangosauce	22.00
Rindstatar Handgeschnitten · Eigelb In Sojasauce mariniert & frittiert · Halbgetrocknete Tomaten · Maldon-Salz-flocken · Hausgemachte Focaccia A / C / D / M / O / G / F glutenfrei möglich	150g 27.00

Suppen

Miesmuschelsuppe „Mani Pulite“ · Brotcroûton A glutenfrei möglich	19.50
Mediterrane Meeresfrüchtesuppe · Geröstete Haselnüsse · Couscous oder Croûtons H / A glutenfrei möglich	23.00

Warme Vorspeisen glutenfrei und vegetarisch möglich

Hausgemachte Gnocchi · Hirschragout · Kräuterseitlinge A / L	21.00
Spargelrisotto · Geröstete Kaminwurze · Aufgeschlagene Butter mit Bergamotte O / F / G	20.00
Paccheri Cacio e Pepe · Miesmuscheln · Geröstete Tomatentropfen G / A / R	22.50

Hauptspeisen

Rinder-Entrecôte · Kartoffeln in Salz gebratenen · Warmer Gemüsesalat F / L / O	33.00
Rinderbäckchen bei niedriger Temperatur gegart · Geröstete Polenta · Sauce aus roten Früchten und Kakaopulver F / L / O	28.50
Filet von der Bernsteinmakrele · Endivie in "Bagna Cauda vom Chef" mariniert · Rosmarinöl · Konfierte Tomaten G	34.00
✓ Kichererbsen-Falafel · Zitronenemulsion · Junger Spinat F	20.00

Desserts

→ Haselnuss-Biancomangiare · Himbeersauce · Crumble A / F glutenfrei möglich	8.50
→ Sizilianischer Cannolo · Mandeln gesandet und leicht gesalzen – dekonstruierte Version A / H / G glutenfrei möglich	10.00
→ Hausgemachtes Sorbet klassisch & exotisch A / H	13.00
→ Kleine Patisserie und Keksauswahl A / H / G	1 Person 14.00 2 Personen 20.00

Degustationsmenü (tischweise & nur abends bis 20:30)

	Menü	+ Wein
3 Gänge	58.00	35.00
4 Gänge	75.00	45.00

Kleiner gemischter Salat 5.00
Vorspeisen als große Portion + 4.00

Gedeck 1.50 mittags · 2.50 abends
1 Gericht auf 2 Tellern + 2.00

Alle tierischen Produkte stammen aus der EU