

Menu della Locanda tradizionale

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

Antipasti freddi

„Bauernbrettl“ · Affettati e formaggi Macelleria Schanung · Degust G 21.50

Tris di testina di vitello fatta in casa Al vapore · Fritta · Marinata ·
Salse d'accompagnamento A / L / G / O 18.50

Zuppe

Consommé · Due canederli fatti in casa allo speck o di fegato A / C / G / O 13.00

Zuppa di gulasch · Crostoni all'aglio A 14.50

Primi

→ Frittelle di patate fatte in casa · Crauti marinati 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 o
funghi o Pesto Genovese, Pane organico Panificio Profanter G / A / C / L / O 16.00

Gnocchi o Maccheroni o Tagliolini · Ragù alla bolognese A / L
senza glutine possibile 14.50

Secondi

Stinco di maiale cotti a bassa temperatura, Macelleria Schanung · Insalata crauti con
speck · Rafano A / G / O 26.00

Spare ribs cotti a bassa temperatura, Macelleria Schanung · Salsa BBQ · Insalata di
patate A / M / O 26.00

Cotoletta alla milanese Maiale, Macelleria Schanung · Patatine fritte o Insalata di
patate A / C / G / L / O 19.50

Desserts

→ „Kaiserschmorn“ · Uva sultanina · Mousse di mela · Marmellata di
mirtilli rossi (20 min.) A / C / G / H / O 15.00

→ Strudel di mele Altoatesino · Crema alla vaniglia A / C / G / H 8.50

Insalata mista piccola 5.00
Primi come porzione grande + 4.00

...un po' diverso dalla tradizione

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

→ VEGETARIAN
V VEGAN

Antipasti freddi

✓ Tartara di verdure · Crostone di pane · Salsa crudaiola A / G / O / M	18.00
Buns di segale speziati al vapore · Ragù di coniglio · Verdure alla cacciatora · Katsuobushi Focchi di tonno secco O / D / L / G / N	20.00
Salmone affumicato BÖMLO · Insalata di germogli · Salsa al mango spicy	22.00
Tartara di manzo Tagliata a mano · Tuorlo marinato nella soia & fritto · Pomodori semi-dry · Focchi di sale Maldon · Focaccia fatta in casa A / C / D / M / O / G / F	150g 27.00

Zuppe

Zuppa di cozze "mani pulite" · Crostino di pane A senza glutine possibile	19.50
Zuppa di molluschi alla mediterranea · Nocciole tostate · Cous cous o crostoni A / H senza glutine possibile	23.00

Primi senza glutine e vegetariano possibile

Gnocchi · Ragù di cervo · Funghi cardoncelli A / L	21.00
Risotto agli asparagi · Kaminwurze tostata · Mantecato al burro e bergamotto O / F / G	20.00
Paccheri Cacio e Pepe · Cozze · Gocce di pomodoro tostato G / A / R	22.50

Secondi

Entrecôte di manzo · Patate tostate al sale · Insalata di verdure calde F / L / O	33.00
Guancia di manzo cotta a bassa temperatura · Polenta tostata · Salsa ai frutti rossi e cacao amaro F / L / O	28.50
Filetto di ricciola · Scarola marinata nella "bagna cauda dello chef" · Olio al rosmarino · Pomodorini confit G	34.00
✓ Falafel di ceci · Emulsione al limone · Spinacino F	20.00

Desserts

→ Bianco mangiare alla nocciola · Salsa ai lamponi · Crumble	8.50
→ Cannolo siculo · Mandorle sabbiate demi-salt – Versione scomposta	10.00
→ Sorbetti fatti in casa classici & ai frutti esotici A / G / H	13.00
→ Piccola pasticceria e biscotteria	1 persona 14.00 2 persone 20.00

Menu degustazione per tavolo & solo la sera fino alle 20:30)

	menu	+ vino
3 Portate	58.00	35.00
4 Portate	75.00	45.00

Insalata mista piccola	5.00
Primi come porzione grande	+ 4.00

Coperto 1.50 a mezzogiorno · 2.50 alla sera
1 portata su 2 piatti + 2.00

Tutti i prodotti di origine animale provengono dall'UE