

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'accompagno 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

| | |
|--|-------|
| → „Kaiserschmorrn“ · 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 Fiocchi 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 · Fiocchi 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