

Menu della Locanda

→ VEGETARISCH
V VEGAN

Antipasti

„Bauernbrettl“ · Affettati e formaggi Macelleria Schanung · Degust	A / O / G / H / C	18.50
Tris di testina di vitello fatta in casa Al vapore · Fritta · Marinata · Salse d'accompagnamento	A / C / M / L / O	21.50
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 senza glutine possibile	150g 27.00
Salmone affumicato BÖMLÖ · Insalata di germogli · Salsa al mango spicy D		22.00
V Tartara di verdure · Crostone di pane · Salsa crudaiola	A / G / O / M senza glutine possibile	18.00

Zuppe

Consommé · Due canederli fatti in casa allo speck o di fegato	A / C / G / O	13.00
→ Zuppetta di patate e fieno di malga · Olio all'erba cipollina · Tirtl · Crauti	A / C / M / L / O	9.50
Zuppa di cozze “mani pulite” · Crostino di pane A	senza glutine possibile	19.50

Primi senza glutine e vegetariano possibile

→ Tortelli con farina di pere “Kloazn” · Fonduta di formaggio di capra Degust · Pera · Pane tostato	A / O / G / H / C	19.50
→ Schlutzkräpfen fatti in casa Mezzelune con ripieno di spinaci e ricotta · Burro nocciola · Parmigiano	G / A / C / L / O	15.50
→ 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
Paccheri Cacio e Pepe · Cozze · Gocce di pomodoro tostato	G / A / R	20.50
Risotto agli asparagi · Kaminwurze tostata · Mantecato al burro e bergamotto	O / F / G	20.00
Gnocchi · Ragù di cervo · Funghi cardoncelli	A / L	21.00

Insalata mista piccola 5.00
Primi come porzione grande + 4.00

Secondi

Stinco di maiale cotto a bassa temperatura, Macelleria Schanung · Rafano · Patate arrosto · Pancetta · Panna acida C / G / O	25.00
Bauernbratl · Verdure brasate · Costine di maiale H / L / M / O	26.00
Guancia di manzo cotta a bassa temperatura · Polenta tostata · Salsa ai frutti rossi e cacao amaro F / L / O	28.50
Entrecôte di manzo · Patate tostate al sale · Insalata di verdure calde F / L / O	33.00
Filetto di ricciola · Scarola marinata nella "bagna cauda dello chef" · Olio al rosmarino · Pomodorini confit G	34.00
Filetto di pesce gatto dell'Alto Adige SOLOS, panato con polenta e fritto · Ravanello marinato · Mela Alto Adige IGP · Panna acida O / C / A	29.00
→ Frittelle di patate fatte in casa · Crauti G / O / C / A	15.00
✓ Falafel di ceci · Emulsione al limone · Spinacino F	20.00

Dolci

→ Strudel di Mela Alto Adige IGP · Crema di vaniglia · Frutti rossi freschi A / C / G / H	8.50
→ Bianco mangiare alla nocciola · Salsa ai lamponi · Crumble A / F senza glutine possibile	11.50
→ Cannolo siculo · Mandorle sabbiate demi-salt – Versione scomposta A / H / G	10.00
→ Piccola pasticceria e biscotteria A / H / G	1 Person 14.00 2 Personen 20.00

Il nostro piccolo tesoretto

Cotoletta alla milanese di lombata di vitello · Insalata di patate Cotta alla vecchia maniera in burro chiarificato in padella di ferro A / C / G / L / O	29.00
→ Kaiserschmarrn · Uva sultanina al rum · Mela · Marmellata di mirtilli Minimo per 2 persone A / C / G / E / F / O	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

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