

Wirtshauskarte

→ VEGETARISCH
V VEGAN

Kalte Vorspeisen

Bauernbrettl Metzgerei Schanung · Degust A / O / G / H / C	18.50
Dreierlei vom hausgemachten Kalbskopf Gedämpft · Gebacken · Mariniert · Verschiedene Saucen A / C / M / L / O	21.50
Rindstatar Handgeschnitten · Eigelb In Sojasauce mariniert & frittiert · Halbgetrocknete Tomaten · Maldon-Salzflöckchen · Hausgemachte Focaccia A / C / D / M / O / G / F glutenfrei möglich	150g 27.00
Geräucherter Lachs BÖMLO · Sprossensalat · Scharfe Mangosauce D	22.00
V Hausgemachtes Gemüsetatar · Brotcroûtons · Crudaiola-Sauce A / G / O / M glutenfrei möglich	18.00

Suppen

Consommé · Zwei hausgemachte Speckknödel oder zwei hausgemachte Leberknödel A / C / G / O	13.00
→ Kartoffel-Almheu-Suppe · Schnittlauchöl · Tirtl · Sauerkraut A / C / M / L / O	9.50
Miesmuschelsuppe „Mani Pulite“ · Brotcroûton A glutenfrei möglich	19.50

Warme Vorspeisen alle glutenfrei und vegetarisch möglich

→ Kloatzen-Tortelli · Ziegenkäse-Fonduta Degust · Birnen · Geröstetes Brot A / O / G / H / C	19.50
→ Hausgemachte Schlutzkräpfen Spinat-Ricotta Füllung · Nussbutter · Parmesan G / A / C / L / O	15.50
→ Südtiroler Knödeltris Spinatknödel · Rote-Beete-Knödel · Käseknödel oder Pilze oder Pesto Genovese, Bio-Knödelbrot Bäckerei Profanter G / A / C / L / O	16.00
Paccheri Cacio e Pepe · Miesmuscheln · Geröstete Tomatentropfen G / A / R	20.50
Spargelrisotto · Geröstete Kaminwurze · Aufgeschlagene Butter mit Bergamotte O / F / G	20.00
Hausgemachte Gnocchi · Hirschragout · Kräuterseitlinge A / L	21.00

Kleiner gemischter Salat 5.00
Vorspeisen als große Portion + 4.00

Hauptspeisen

Haxe vom Schwein Bei niedriger Temperatur gegart, Metzgerei Schanung · Kren · Bratkartoffeln · Pancetta · Sauerrahm C / G / O	25.00
Bauernbratl · Geschmortes Gemüse · Schweinerippchen H / L / M / O	26.00
Rinderbäckchen bei niedriger Temperatur gegart · Geröstete Polenta · Sauce aus roten Früchten und Kakaopulver F / L / O	28.50
Rinder-Entrecôte · Kartoffeln in Salz gebratenen · Warmer Gemüsesalat F / L / O	33.00
Filet von der Bernsteinmakrele · Endivie in "Bagna Cauda vom Chef" mariniert · Rosmarinöl · Konfierte Tomaten G	34.00
Filet vom Südtiroler Wels SOLOS, in Polentagries paniert und frittiert · Marinierte Radieschen · Südtiroler Apfel g.g.A. · Sauerrahm A / D / G	29.00
→ Hausgemachte Kartoffelblattn · Sauerkraut G / O / C / A	15.00
√ Kichererbsen-Falafel · Zitronenemulsion · Junger Spinat F	20.00

Desserts

→ Apfelstrudel Südtiroler Apfel g.g.A. · Vanillecreme · Frische rote Früchte A / C / G / H	8.50
→ Haselnuss-Biancomangiare · Himbeersauce · Crumble A / F glutenfrei möglich	11.50
→ Sizilianischer Cannolo · Mandeln gesandet und leicht gesalzen – dekonstruierte Version A / H / G	10.00
→ Kleine Patisserie und Keksauswahl A / H / G	1 Person 14.00 2 Personen 20.00

Unsere Schmankerl

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken · Kartoffelsalat Zubereitet nach traditioneller Art mit Butterschmalz in der Eisenpfanne A / C / G / L / O	32.00
→ Kaiserschmarrn · Rumrosinen · Apfel · Heidelbeermarmelade Mindestens für 2 Personen A / C / G / E / F / O	20.00

Degustationsmenü (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
1 Gericht auf 2 Tellern + 2.00
Alle tierischen Produkte stammen aus der EU