

Wirtshauskarte

→ VEGETARISCH
V VEGAN

Kalte Vorspeisen

Bauernbrettli hausgemachte Wurstwaren · Speck von Metzgerei Schanung · Käse von Degust O / G	18.50
Rindstatar handgeschnitten · Weiches Wachtelei · Süßer Senf · Maldon- Salzflocken · Hausgemachte Focaccia A / C / M / F glutenfrei möglich	150g 28.00
→ Pochiertes Ei · Brennesselcreme · Sommertrüffel c	20.00
∨ Hausgemachtes Gemüsetatar · Süßer Senf · Crudaiola-Sauce · Hausgemachte Focaccia A / O / M glutenfrei möglich	18.00
Trocken marinierter „Rubik Cube“ vom Fisch · Gel aus roten Früchten · Passionsfrucht D	25.00
Süßsaures Gemüse · Kaninchen-Thunfisch · Focacciawürfel A / F / L / O	22.00

Warme Vorspeisen

→ Risotto · Tomate in drei Konsistenzen · Büffel-Stracciata Amò F / G / L	20.00
Pacchero alla Busera · Rohes Krustentier-Tatar · Zitrone A / B / C / L / O	25.00
→ Tagliolini · Normandie-Butter · Sommertrüffel A / C / G	35.00
Raviolacci mit geschmortem Rindsfleisch · Steinpilzsauce · Roher Pfefferlingssalat · Kaffeepulver A / C / G / L / O HALAL حلال	20.50

Hauptspeisen

Haxe vom Schwein Bei niedriger Temperatur gegart, Metzgerei Schanung · Kren · Kartoffelsalat o	26.00
Spareribs Bei niedriger Temperatur gegart, Metzgerei Schanung · Hausgemachte BBQ-Sauce · Krautsalat mit Speck F / L / M	26.00
Rinds-Tagliata · Rucola · Grana Käse G	33.00
Südtiroler Welsfilet SOLOS, mit Panko & Sesam paniert · Wakame Algen · Thai-Sauce · Nori-Pulver A / D / F / N / O	29.50
∨ Kichererbsen-Falafel · Zitronenemulsion · Salat nach Saison F	20.00

Beilagen

∨ Gemischtes Grillgemüse	9.50
∨ Gemischter Salat	8.00
→ Gemischter Salat · Mozzarella Amò G	12.00
∨ Ofenkartoffeln G	8.50
∨ Kartoffel-Dippers E	7.00

Desserts

→ Apfelstrudel · Vanillecreme · Frische rote Früchte · Sahne A / C / G / H / O	9.50
→ Melonengelee · Geriebene Schokolade	9.00
→ Limetten-Zitronen-Basilikum-Sorbet · Salziges Crumble · Pfirsichsauce A / G	11.00
→ Kleine Patisserie und Keksauswahl A / H / G	17.00

Unsere Schmankerl

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| → Hausgemachte Schlutzkrapfen Spinat-Ricotta Füllung · Nussbutter · Parmesan
G / A / C / L / O | 15.50 |
| → Südtiroler Knödeltris Spinatknödel · Rote-Beete-Knödel · Käseknödel, Bio-Knödelbrot von
Bäckerei Profanter G / A / C / L / O | 16.00 |
| → Hausgemachte Kartoffelblattln · Sauerkraut c / A | 17.00 |
| → Kaiserschmarrn · Rumrosinen · Apfel · Heidelbeermarmelade
Mindestens für 2 Personen A / C / G / E / F / O (bis 20:30) | 20.00 |

Knödel-Degustation (tischweise & bis 20:30)

Consommé · Mini-Speckknödel A / C / G

Stelvio-Käseknödel · Sommertrüffel · Brennesselcreme A / C / G

Pilzknödel · Roher Pfifferlingssalat · Kaffeepulver A / C / G

Leberknödel nach Venezianischer Art A / C / G

Frittierter Ricottaknödel · Rote Früchte A / C / G

Menü	+ Wein
48.00	20.00

Degustationsmenü (tischweise & nur abends bis 20:30)

	Menü	+ Wein
3 Gänge	58.00	35.00
4 Gänge	75.00	45.00

Gedeck 2.50
1 Gericht auf 2 Tellern + 2.00
Alle tierischen Produkte stammen aus der EU