

Wirtshauskarte

→ VEGETARISCH
V VEGAN

Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| Bauernbrettl Hausgemachte Wurstwaren · Speck von Metzgerei Schanung · Käse von Degust
O / G | 19.00 |
| Kalbskopf in drei Variationen A / M / D / O / C | 16.00 |
| → Knödel-Carpaccio · Blaukraut · Sauerrahm A / O / G / C | 15.00 |

Suppen

- | | |
|--|-------|
| Consommé · Speck- oder Leberknödel A / G / C / L | 16.00 |
|--|-------|

Warme Vorspeisen

- | | |
|---|-------|
| → Südtiroler Knödeltris · Krautsalat A / G / C / L | 16.00 |
| → Hausgemachte Schlutzkrapfen Spinat-Ricotta Füllung · Nussbutter · Parmesan
G / A / C | 16.00 |
| → Hausgemachte Kartoffelblättln · Sauerkraut G / O / C / A | 17.00 |

Hauptspeisen

- | | |
|---|-------|
| Haxe vom Schwein Metzgerei Schanung · Kren · Apfel · Süßkartoffeln | 26.00 |
| Spareribs vom Schwein Metzgerei Schanung · Hausgemachte BBQ-Sauce ·
Kartoffelsalat F / O | 26.50 |
| Gulasch vom Südtiroler Hirsch · Fastenknödel A / D / F / N / O | 27.00 |

Desserts

- | | |
|---|-------|
| → Südtiroler Apfelstrudel · Milchcreme · Frischer Obstsalat · Sahne A / C / G / H | 9.50 |
| → Kaiserschmarrn · Rumrosinen · Apfel · Heidelbeermarmelade mind. für 2 Personen
A / C / G / E / F / O | 20.00 |
| → Germknödel · Vanillesauce · Blauer Mohn A / G | 13.00 |

Knödel-Degustation (tischweise)

- | |
|--|
| Consommé · Mini-Speckknödel A / C / G |
| Stelvio-Käseknödel · Sellerie-Safran-Creme A / C / G |
| Steinpilzknödel A / C / G |
| Fastenknödel · Gulasch vom Südtiroler Hirsch A / C / G / O |
| Knödelmisù A / C / G |

Menü	+ Wein
50.00	35.00

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

Die etwas andere Wirtshauskarte

→ VEGETARISCH
V VEGAN

Kalte Vorspeisen

- Rindertatar · Konfiertes Eigelb · Gesalzene Butter · Unsere Focaccia A / G / M / C / F 28.00
glutenfrei möglich | Am Platz zubereitet + 5.00
- V Hausgemachtes Gemüsetatar · Salsa Verde · Unsere Focaccia A / M 20.00
- Lauwarmer Tintenfisch · Ricottaschaum Amò · Sepiatinte · Latschenkiefer- und Lärchenöl D / G 22.50

Suppen

- Unsere Ribollita · Wirsing · Schwarzbrot · Speck A 16.00

Warme Vorspeisen

- Hausgemachte Tagliolini · Südtiroler Wildragù · Preiselbeeren A / F / C / L 23.00
- Pasta e fagioli · Miesmuscheln · Scamorza Amò G / A / F / R 24.50
- Risotto Vialone Nano Primitivo · Feigen · Nüsse · Büffel-Blauschimmelkäse Degust H / G / F / L 23.00

Hauptspeisen

- Schopf vom Schwein Bei niedriger Temperatur gegart · Traubenmost-Glasur · Sellerie-Safran-Creme F / O / L 26.00
- Lammkoteletts · Süß-saure Apfelsauce · Zimt · Sauté-Gemüse F / O / L 33.00
- Gebackener Wels SOLOS · Kürbis alla Puttanesca · Traubenmost-Reduktion · Geröstete Kastanien A / D / C 29.50
- V Kichererbsen-Falafel · Gewürztes Griechisches Joghurt · Salat nach Saison G 20.00

Beilagen

Gemischtes Grillgemüse 9.50 | Ofenkartoffeln G 8.50 | Kartoffeldippers G 7.00
Gemischter Salat 8.00 | Gemischter Salat · Mozzarella Amò G 12.00

Desserts

- Vanille-Panna-Cotta · Heidelbeermarmelade oder heiße Schokolade G 11.00
- Himbeer-Thymian-Sorbet · Kakao-Crumble A 11.00
- Germknödel · Vanillesauce · Blauer Mohn A / G 13.00
- Canederlomisù A / C / G 12.00
- Kleine hausgemachte Patisserie und Keksauswahl A / C / G 15.00

Degustationsmenü (tischweise)

5-Gänge-Menü	Menü	+ Wein
	99.00	45.00

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

