

Menù della tradizione

→ VEGETARIANO
V VEGANO

Antipasti

- „Bauernbrettl“ · Affettati e formaggi Salumi fatti in casa · Speck della Macelleria Schanung ·
Formaggi di Degust O / G 19.00
- Testina di vitello in tre versioni A / M / D / O / C 16.00
- Carpaccio di canederli · Krauti viola · Panna acida A / O / G / C 15.00

Zuppe

- Consommé · Canederli di speck o fegato A / G / C / L 16.00

Primi

- Tris di canederli · Insalata di crauti A / G / C / L 16.00
- Mezzelune ripiene Spinaci e ricotta · Burro nocciola · Parmigiano G / A / C 16.00
- Frittelle di patate fatte in casa · Crauti marinati G / O / C / A 17.00

Secondi

- Stinco di maiale Macelleria Schanung · Rafano · Mela · Patate dolci 26.00
- Spareribs di maiale classici Macelleria Schanung · La nostra salsa BBQ ·
Insalata di patate F / O 26.50
- Gulasch di cervo dell'Alto Adige · Canederli di pane A / D / F / N / O 27.00

Dolci

- Strudel di Mele Altoatesino · Crema di latte · Macedonia di frutta fresca · Panna
A / C / G / H 9.50
- “Kaiserschmarrn” · Uva sultanina al rum · Mela · Marmellata di mirtilli
Minimo per 2 persone A / C / G / E / F / O 20.00
- “Germknödel” · Salsa alla vaniglia · Papavero blu A / G 13.00

Degustazione di canederli (per tavolo)

- Consommé · Canederli allo speck mini A / C / G
- Canederlo allo Stelvio · Crema di sedano rapa allo zafferano A / C / G
- Canederlo ai porcini A / C / G
- Canederli di pane · Gulasch di cervo dell'Alto Adige A / C / G / O
- Canederlomisù A / C / G

Menù	+ Vino
50.00	35.00

Coperto 2.50 | 1 portata su 2 piatti + 2.00
Tutti i prodotti di origine animale provengono dall'UE

Menù del ristorante

→ VEGETARIANO
V VEGANO

Antipasti

- Tartara di manzo · Tuorlo confit · Burro salato · La nostra focaccia A / G / M / C / F 28.00
Possibilità di averla senza glutine | Versione preparata al tavolo + 5.00
- V Tartara di verdure fatte in casa · Salsa verde · La nostra focaccia A / M 20.00
- Seppia tiepida · Spuma di ricotta Amò · Il suo nero · Olio al pino mugo e larice D / G 22.50

Zuppa

- La nostra ribollita · Verza · Pane nero · Speck A 16.00

Primi

- Tagliolini fatti in casa · Ragù di selvaggina dell'Alto Adige · Mirtilli A / F / C / L 23.00
- Pasta fagioli · Cozze · Scamorza Amò G / A / F / R 24.50
- Risotto Vialone Nano Primitivo · Fichi · Noci · Blu di bufala Degust H / G / F / L 23.00

Secondi

- Coppa di maiale CBT · Glassa al mosto d'uva · Crema di sedano rapa allo zafferano F / O / L 26.00
- Costolette di agnello scottato · Salsa di mele agrodolce e cannella · Verdure ripassate F / O / L 33.00
- Pesce gatto fritto-fritto SOLOS · Zucca alla puttanesca · Riduzione di mosto d'uva · Castagne tostate A / D / C 29.50
- V Falafel di ceci · Salsa allo yogurt greco speziato G 20.00

Contorni

Verdure grigliate miste 9.50 | Patate al forno G 8.50 | Patate dippers G 7.00
Insalata mista 8.00 | Insalata mista · Mozzarella Amò G 12.00

Dolci

- Panna cotta alla vaniglia · Marmellata di mirtilli o cioccolato caldo G 11.00
- Sorbetto lamponi e timo · Crumble al cacao A 11.00
- Germknödel · Salsa alla vaniglia · Papavero blu A / G 13.00
- Canederlomisù A / C / G 12.00
- Piccola selezione di dolci e biscotti fatti in casa A / C / G 15.00

Menù degustazione (per tavolo)

5 portate	Menù	+ Vino
	99.00	45.00

Coperto 2.50 | 1 portata su 2 piatti + 2.00
Tutti i prodotti di origine animale provengono dall'UE

