



## Antipasti

## Antipasti

***Algunder Ziegenkäse im Buchweizenmantel  
mit Löwenzahn und Bärlauchmarinade***

Formaggio di capra di Lagundo in crosta di grano saraceno  
con tarassaco e marinata all'aglio orsino

**14,50**

***Gebratener Psairer Saibling  
auf Gemüsebrunoise mit karamellisierten Apfelscheiben***

Salmerino della Val Passiria  
su brunoise di verdure e mela caramellata

**17,00**

***Gegrillter grüner Spargel  
mit Kräuterschinken und Schnittlauchcreme***

Asparagi verdi alla griglia  
con prosciutto alle erbe e crema all'erba cipollina

**15,50**

***Tatar vom heimischen Rind  
mit hausgemachtem Brioche und Butter***

Tartara di manzo nostrano  
con brioche fatta in casa e burro

**19,00**

***Lammcarpaccio vom Villnösser Brillenschaf mit Kräutern  
auf marinierten Kartoffelscheiben mit Rotweinreduktion***

Carpaccio d'agnello della Val di Funes con erbe  
su patate marinate e riduzione al vino rosso

**16,50**

## Suppe

## Brodo

***Spargelcremesuppe mit hausgemachter Brotstange***

Crema di asparagi con crostino di pane

**9,00**

***Leberknödelsuppe***

Canederli di fegato in brodo

**9,00**



## Warme Vorspeisen

## Primi piatti

### *Risotto mit grünem und weißem Spargel*

Risotto con asparagi verdi e bianchi

*15,00*

### *Gratinierter Palatschinken mit Spinatfüllung*

Crespella gratinata ripiena di spinaci

*11,50*

### *Rohnenravioli mit Sextner Bergkäse-Füllung und Bärlauchcreme*

Ravioli alle rape rosse ripieni di formaggio di sesto  
con crema all'aglio orsino

*15,50*

### *Hausgemachte Pappardelle mit Ragout vom heimischen Rind*

Pappardelle fatte in casa con ragù di manzo nostrano

*15,50*

### *Hausgemachte Schlutzkrופן*

Mezzelune ripieni di spinaci fatti in casa

*15,50*



## Hauptspeisen

## Secondi piatti

***Terlaner Spargel „Margarete“ mit Naturkartoffeln  
dazu Kräuterschinken aus Lajen und Bozner Sauce***

Asparagi di Terlano con patate lesse  
prosciutto alle erbe di Laion e salsa bolzanina

**25,00**

***Grillgemüse mit gebackenem Ei***

Verdure alla griglia con uovo fritto

**15,00**

***Gekochtes Kalbsschulternaht'l***

***mit Gemüse und Kartoffeln***

***serviert mit "salsa verde"***

Cappello del prete di vitello bollito  
con patate, verdure e salsa verde

**26,50**

***Lammbrat'l vom Villnösser Brillenschaf***

***mit Speckkrautsalat***

Arrosto d'agnello della Val di Funes  
con insalata di crauti con speck

**25,00**

***Entrecôte vom heimischen Rind mit Kräuterbutter***

***dazu Ofenkartoffeln und Salat***

Entrecôte dal manzo nostrano con burro alle erbe  
con patate al forno ed insalata mista

**29,50**



## Nachspeisen

## Dolci

### ***Vanilleeis mit heißen Himbeeren***

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

**8,50**

### ***Birnen-Topfen-Schmarrn mit Kompott***

"Schmarren" alla ricotta con composta

**11,00**

### ***Erdbeer-Tiramisu***

Tiramisù alle fragole

**8,00**

### ***Nusshalbgefrorenes***

Semifreddo alle nocciole

**8,00**

### ***Mousse von der Bio - Karuna Schokolade***

Mousse al cioccolato biologico "Karuna"

**9,50**