

VORSPEISEN | PRIMI PIATTI

🕒 12.00-16.00

BURRATA & OCHSENHERZTOMATE 

Glassa di Balsamico | Basilikumpesto

BURRATA & POMODORI CUOR DI BUE 

glassa di balsamico | pesto al basilico

SÜDTIROLER BRETTLMARENDE

Südtiroler Speck | Kaminwurz

Aufschnitt | verschiedene Almkäse

TAGLIERE SUDTIROLESE

speck e vari salumi, salsiccia

affumicata | vari formaggi di montagna

CARPACCIO VOM HIRSCH 

Vinschger Paarlbrod | Steinpilze

getoastete Nüsse

CARPACCIO DI CERVO NOSTRANO 

pane Venostano | funghi porcini

noci tostate

SALATE | INSALATA

🕒 12.00-16.00

GEMISCHTER SALATTeller 

INSALSATA MISTA 

KLEINER KrautSalat 
mit oder ohne Speck

INSALSATINA DI Crauti 
con o senza speck

FALAFEL BOWL 
Blattslalat | Rotkohl | Bohnen
Süßkartoffel | Joghurtdip

BOWL CON FALAFEL 
insalata | crauti rossi | fagioli
patate dolci | dip allo yoghurt

Sollten die angegebenen Zutaten bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit.

Qualora le sostanze indicate dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

NUDELGERICHTE | PASTA

🕒 12.00-16.00

FUSILLI MIT WILDRAGOUT 

hausgemachte Kräuterfussili | Preiselbeeren

FUSILLI AL RAGÚ DI CERVO 

pasta fatta in casa | mirtilli

TEUFELSMACCHERONI

scharfe Salami | Paprika

MACCHERONI ALLA DIAVOLA

Salamino piccante | peperoni

SPAGHETTI BOLOGNESE 

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE  

SPAGHETTI AL POMODORO  

HAUPTSPEISEN | SECONDI

🕒 12.00-16.00

SÜDTIROLER SPECKKNÖDELSUPPE

Schnittlauch

CANEDERLI SUDTIROLESI IN BRODO

erba cipollina

WIENERSCHNITZEL

vom Kalb mit Pommes und
Preiselbeermarmelade

BISTECCA ALLA MILANESE

dal vitello con pate fritte e
marmellata di mirtilli

KNÖDELTRIS

Speck-, Rote Beete- und
Käseknödel auf Krautsalat

TRIS DI CANEDERLI

canederlo di speck, barbabietola e
formaggio su insalata di crauti

SAISONALE SPEZIALITÄTEN | SPECIALITÀ STAGIONALI

*nur bis 14.00 Uhr | *fino alle ore 14.00

SPARGEL FETA RÖLLCHEN

im Filoteig | Honig Dressing
Kräutersalat

INVOLTINI D'ASPARAGI E FETA

in pasta sfoglia | dressing di miele
insalata d'erbe

STANGENSPPARGEL VOM KÖFELGUT

Petersilienkartoffeln | Boznersauce
Südtiroler Speck oder Kräuterschinken

ASPARAGI DAL MASO KÖFELGUT

patate al prezzemolo | salsa alla Bolzanina
speck sudtirolese o prosciutto alle erbe

PASSEIRER BACHSAIBLING

Spargel-Kartoffel-Geröstel
Mandelbutter

SALMERINO DELLA VAL PASSIRIA

asparagi e patate arroste
burro alle mandorle

TAGLIATA VOM FLANKSTEAK

Stangenspargel Köfelgut
Kartoffeln | Parmesanhobel

TAGLIATA DI MANZO

asparagi dal maso Köfelgut
patate | scaglie di parmigiano

DESSERT | DOLCI

🕒 12.00-16.00

TOPFEN NOUGAT KNÖDEL 🌿

Vinschger Erdbeeren

CANDERERLI DI RICOTTA & GIANDUJA 🌿

Fragole Venostane

PEANUT BUTTER LOVER 🌿 🌿 🥛

SMOOTHIE BOWL

Banane | Granola | Erdnussbutter
Kokosmilch | Cacao Nibs

PEANUT BUTTER LOVER 🌿 🌿 🥛

SMOOTHIE BOWL

Banana | granola | burro d'arachidi
Latte di cocco | cacao nibs

BASILINO SMOOTHIE BOWL 🌿 🌿 🥛

Mango | Basilikum | Granola
Honig | Chia Samen | Cacao Nibs

BASILINO SMOOTHIE BOWL 🌿 🌿 🥛

Mango | basilico | granola
milele | semi di chia | cacao nibs