



Antipasti

Testina di vitello all'agro con vinaigrette ai pomodorini
Piatto d'affumicati tipici assortiti con „Kren“ e „Schüttelbrot“
Specialità di formaggi nostrani con mostarda fatta in casa
Carpaccio di manzo con rucola e Parmigiano
Piatto di speck con “Kren” e “Schüttelbrot”
Piatto d'insalate con focaccia e formaggio nostrano di malga

Undici Euro

Minestre - Zuppe

Crema di crescione
Minestra di trippa acida
Crostoni di milza in brodo
Canederli di speck in brodo

Sette Euro cinquanta

Primi piatti caldi fatti in casa

"Schlutzkrופן" - ravioli fatti in casa con ripieno di spinaci
Canederli alle barbabietole con salsa di Gorgonzola
Tris di canederli
Risotto con rucola e Gorgonzola
Tagliatelle con finferli
Canederli al formaggio nostrano
Gnocchetti di spinaci con pomodorini e crescione

Dodici Euro

Cucina dalle ore 12 alle 14.00 e dalle 19 alle 21.30.



Secondi piatti

Manzo bollito con salsa verde e patate cotte nel brodo

Bistecca alla milanese con mirtilli rossi e patate arrostiti

Piatto di verdure alla griglia con Scamorza

Quindici Euro

Filetto di lucioperca in crosta di basilico con patate lesse, pomodori e porri

“Gröstel” di patate e carne di manzo
con insalata di cavolo cappuccio con lo speck

Trota alla griglia con patate lesse

Sedici Euro

Fegato di vitello alla Veneziana con patate arrostiti

Fegato di vitello alla griglia con patate arrostiti allo speck

Diciassette Euro

Carré d’agnello al forno con polenta e bouquet di verdure

Entrecôte alla griglia con spicchi di patate fritti

Diciannove Euro

Insalate di contorno

Insalata di stagione

Insalata di pomodori con cipolla

Insalata di cavolo cappuccio con lo speck

Insalata di patate e Valeriana

Cinque Euro

Coperto un Euro Cinquanta a persona

La nostra cucina usa solo prodotti di prima qualità, che prevalentemente vengono forniti dai contadini dei dintorni. Solo in caso di necessità usiamo anche prodotti congelati. I prezzi comprendono servizio e IVA. La famiglia Schrott e tutti i collaboratori augurano buon appetito!