



### Antipasti

Insalata di tarassaco | Speck arrostito | Uovo sodo | Vinaigrette alle patate

Piatto d'affumicati tipici | Sottaceti | Cren con mele | „Schüttelbrot“

Testina di vitello all'agro

Cipolla | Vinaigrette all'aceto di vino rosso | Pomodorini | Chips di pane nero

Filetto di trota salmonata marinata

Erbette di montagna | Panna acida al limone | Focaccia al finocchietto

„Carpaccio“ di manzo | Grana | Vinaigrette ai semi di lino

*Dodici Euro – come secondo quindici Euro*

### Minestre

Crema di asparagi | Crostini di pane al cerfoglio

Zuppa di trippa acida | Riduzione di aceto di vino rosso

Crostini di milza • Canederli di speck in brodo

*Otto Euro*

### Primi piatti

„Schlutzkrapfen“ | Mezzelune con ripieno di spinaci, burro sfuso e Grana

Tris di canederli | Burro sfuso e Grana

„Tagliatelle“ | Ragù di asparagi | Pesto alle erbette di montagna

„Risotto“ | Spinaci | Formaggio grasso molle di latte biologico erborinato | Speck

Ravioli di patate | Brasato di manzo | Salsa all'aglio orsino

*Dodici Euro – come secondo quindici Euro*

**Cucina dalle ore 12.00 alle 14.00 e dalle 19.00 alle 21.30.**

**Coperto un Euro cinquanta a persona.**





### **Secondi piatti**

„Bozner Herrengröstl“ | Rosticiata di patate e carne di vitello con insalata di cavolo cappuccio con speck arrostito

*Diciassette Euro*

Asparagi bianchi | Salsa Bolzanina originale | Prosciutto cotto | Patate lesse  
Punta di spalla di vitello bollita | Cren | Salsa verde | Patate cotte nel brodo

Fegato di vitello con cipolla | Patate arrostite o riso Pilaf

*Diciannove Euro*

Filetto di salmerino impanato ripieno di formaggio di montagna e speck  
Insalata di patate e ravanelli

*Venti Euro*

### **Classici**

Bistecca di maiale impanata | Mirtilli rossi | Patate arrostite

*Diciassette Euro*

Sella d'agnello con crosta alla senape | Polenta di Storo | Porri

*Ventiquattro Euro*

### **Insalatina da contorno**

Insalata di pomodoro con cipolla

Insalata di patate e ravanelli

Insalata mista di stagione

Insalata di cavolo cappuccio con speck arrostito

*Cinque Euro*

La nostra cucina usa solo prodotti di prima qualità, che prevalentemente derivano dal nostro territorio e quanto possibile vengono forniti direttamente dai contadini dei dintorni. Ben volentieri La informiamo sulla derivazione dettagliata dei nostri prodotti. Saremo molto lieti di informarLa. Solo in caso di necessità usiamo anche prodotti congelati. Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

**La famiglia Schrott e tutti i collaboratori augurano buon appetito!**

