



### **Antipasti**

Insalata autunnale | Caprino di Lagundo | Noci | Vinaigrette al pomodoro

Piatto d'affumicati tipici | Sottaceti | "Cren" | „Schüttelbrot“

Testina di vitello all'agro

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

Filetto di salmerino affumicato | Insalatina | Panna acida | Pane tostato

Carpaccio di cervo | "Caprino duro" di Lagundo | Vinaigrette ai mirtilli rossi

Trilogia di speck | Pane contadino tostato

**(Piatto in occasione della "Festa del raccolto" nelle Locande Sudtirolesi)**

*Dodici Euro – come secondo quindici Euro*

### **Minestre**

Minestra d'orzo | Carne di maiale affumicata

Zuppa di trippa acida | Riduzione di aceto di vino rosso

Crostini di milza o Canederli di speck in brodo

*Otto Euro*

### **Primi piatti**

„Schlutzkrapfen“ | Mezzelune | Spinaci | Burro sfuso | Parmigiano

Tris di canederli | Parmigiano | Burro sfuso

Foglie di patate fritte | Crauti

Tagliatelle integrali | Ragù di cervo

Mezzelune di patate | Mela | Speck | Burro al balsamico

Risotto | Porcini del Colle

Ravioli verdi | Pecorino | Pera | Pomodori secchi

Canederli di grano saraceno | Ravanello nero

*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 |  
Insalata di cavolo cappuccio | Speck arrostito  
*Diciassette Euro*

Stoccafisso alla Bolzanina | Insalata di cavolo cappuccio con comino  
*Diciotto Euro*

Fegato di vitello con cipolla | Patate arrostiti • riso Pilaf  
*Diciannove Euro*

Filetto di trota salmonata della Val Passiria | Purea di sedano | Julienne di verdure  
*Venti Euro*

Sottospalla di vitello | Salsa di orzo e speck | Zucca in agrodolce | Purea di patate  
*Venticinque Euro*

Medaglioni di cervo della Val Pusteria | Salsa di ginepro | “Spätzle” all’uovo | Cavolo rosso  
*Ventinove Euro*

### Classici

Bistecca di maiale impanata | Mirtilli rossi | Patate arrostiti  
*Diciassette Euro*

Bollito misto | “Cren” | Salsa verde | Patate cotte nel brodo  
*Diciannove Euro*

Entrecôte double 450 gr. | Verdure alla griglia  
*Cinquanta Euro (per 2 persone)*

### Insalatina di contorno

Insalata di pomodoro e rucola

Insalata di pomodoro con cipolla

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. 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!**

