



INDIVID. HOTEL & PLACE

„Antipasti“

Herbstsalat | Eingelegte Herrenkohlerer Steinpilze | Gerösteter Speck und Brotwürfel

Bozner Räucherteller | Essiggurke | „Kren“ | Schüttelbrot

Zwölf Euro – als Hauptspeise fünfzehn Euro

Pustertaler Hirsch-Carpaccio | Algunder Ziegenkäse „Gran Capra“ | Preiselbeer-Vinaigrette

Kalbskopf | Flusskrebse | Erdäpfel-Schaum | Zitrone

Zweierlei vom marinierten Fisch | Sauerrahm-Kreme | Schnittlauch-Öl

Vierzehn Euro - als Hauptspeise achtzehn Euro

Tartar vom Hofrind | Gepantes Brot | Butter

Sechzehn Euro - als Hauptspeise zwanzig Euro

Suppen

Schöner von Nordhausen Apfelsuppe | Speck-Crumble
(Gericht zur Aktion Erntedank in den Südtiroler Gasthäusern)

Speckknödel - oder Leberknödel in der Suppe

Südtiroler Hochzeitssuppe (Milzschnitten-Suppe)

Saure Suppe (Kuttelsuppe) | Rotweinessig-Reduktion

Acht Euro

Gulaschsuppe

Zwölf Euro

Hausgemachte, warme Vorspeisen

„Schlutzer“ | „Topfen“ | Spinat | Leicht braune Butter | Parmesankäse | Schnittlauch

Südtiroler „Knödeltris“ | Leicht braune Butter | Parmesankäse | Schnittlauch

„Erdäpfelblattln“ | Sauerkraut

Latschenkiefer-„Tagliatelle“ | Hirschragout

Risotto | Herrenkohlerer Steinpilze

Ravioli | Kürbis | Salbeibutter

„Schwarzplentene“ Knödel | Schwarzer Rettich

Zwölf Euro – als Hauptspeise fünfzehn Euro





Hauptspeisen

Kohlerer Bauerngröstl | Speckkrautsalat

Achtzehn Euro

Kalbsleber venezianisch oder mit Salbei | Röst-Erdäpfel oder gedünsteter Reis

Neunzehn Euro

Geschmortes Rindswangerl | Erdäpfel-Espuma | Erbsenbohnen

Einundzwanzig Euro

Wienerschnitzel vom Kalb | Preiselbeeren | Röst-Erdäpfel

Psairer“ Lachsforellenfilet | Erdäpfel-Püree mit Zitrone | Julienne-Gemüse

Knuspriger Schweinebauch | Senf-Jus | Topinambur-Püree | Endivien

Zweiundzwanzig Euro

Entrecôte 250 gr. | Zwiebelsoße | Gedünsteter Reis

Sechszwanzig Euro

Pustertaler Hirschmedaillons | Wacholdersoße | Serviettenknödel | Blaukraut

Neunundzwanzig Euro

Kleine Beilagensalate

Tomaten-Zwiebel-Salat

Tomaten-„Rucola“-Salat

Gemischter Salat

Speckkrautsalat

Fünf Euro

Warme Küche von 12. bis 14.00 und von 19.00 bis 21.30 Uhr.

Kuvert ein Euro fünfzig pro Person.

In unserer Küche verwenden wir ausschließlich Produkte erster Qualität, welche so weit als möglich aus Südtirol kommen. Fragen Sie nach unserer Produzenten/Lieferantenliste. Wir informieren Sie gerne! Nur im äußersten Bedarfsfälle werden auch tiefgekühlte Waren verwendet. Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Die Preise beinhalten MwSt. und Service.
Familie Schrott und alle mitarbeitenden Gastgeber wünschen Ihnen einen guten Appetit und „gute Unterhaltung“!

