



Kalte Vorspeisen

Kohlerer Wiesenkräuter- & Gartensalate
Dinkel | Gerste | Regiokorn-Brotwürfel
Zwölf Euro achtzig

Marinierte „Psairer“ Lachsforelle
Salat / Vierzehn Euro achtzig

Tatar vom Fassona Rind
Regiokorn-Brot | Butter
Sechzehn Achtzig 100 gr./150 gr. plus fünf



Warme Vorspeisen Knödel, Pasta & Co

Speck- oder Leberknödelsuppe
Acht Euro achtzig

Tagliatelle | Hirschragout
Preiselbeeren / Dreizehn Euro achtzig

Himbeerteig-Teigtaschen
Herrenkohlerer Steinpilze | Butter
Dreizehn Euro achtzig

„Knödeltris“ | Butter | Grana Trentino |
Schnittlauch / Zwölf Euro achtzig

„Kloazn“ (Birmehl)-Ravioli
Ziegen-Ricotta | Zwetschge |
Haselnussbutter / Dreizehn Euro achtzig

Regiokorn „Schlutzkrapfen“
Spinat | „Ricotta“ | Butter | Grana
Trentino | Schnittlauch
Dreizehn Euro fünfzig

Küche

12.00 - 14.00

19.00 - 21.30

Kuvert ein Euro siebzig p.P.



Antipasti

Misticanza da campo e orto rustica |
Farro | Orzo | Crostini di pane regiograno
Dodici ottanta

Trota salmonata nostrana marinata
Misticanza / Quattordici Euro ottanta

Tartara di manzo Fassona
Pane regiograno | Burro
100 gr. sedici ottanta / 150 gr. piú cinque



Primi Piatti Caldi Knödel, pasta & Co

Canederli di speck o fegato in brodo
Otto Euro ottanta

Tagliatelle | Ragù di cervo
Mirtilli rossi / Tredici Euro ottanta

Ravioli con pasta ai lamponi
Porcini del Colle dei Signori | Burro
Tredici Euro ottanta

Tris di canederli | Burro | Grana | Erba
cipollina / Dodici Euro ottanta

Ravioli di farina di pere
Ricotta di capra | Prugna | Burro alle
nocciole / Tredici Euro ottanta

„Schlutzkrapfen“ regiograno
Mezzelune | Spinaci | Ricotta | Burro
Grana Trentino | Erba cipollina
Tredici Euro cinquanta

Cucina

12.00 - 14.00

19.00 - 21.30

Coperto un Euro settanta a persona

Hauptspeisen

Camembert von der Algunder Sennerei
Preiselbeeren | Erdäpfel
Zwanzig Euro Achtzig

Kohlerer Bauerngröstl
Speckkrautsalat
Neunzehn Euro Achtzig

“Psairer” Zanderfilet | Regiokorn-
Brotkruste | “Caponata”
Vierundzwanzig Euro Achtzig

Kalbsleber venezianisch
Gedünsteter Reis
Neunzehn Euro Achtzig

Wienerschnitzel vom Kalb
Preiselbeeren | Erdäpfel
Dreiundzwanzig Euro Achtzig

Beilagen

Kleiner Salat der Saison / Sechs Euro

Kleiner Speckkrautsalat / Sechs Euro

Küche
12.00 - 14.00
19.00 - 21.30

Kuvert ein Euro siebzig p.P.

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihren Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Secondi piatti

Camembert del caseificio di Lagundo |
Mirtilli rossi | Patate
Venti Euro ottanta

Rosticciata alla contadina
Insalatina cavolo cappuccio con Speck
Dicianove Euro Ottanta

Filetto di luccioperca della Val Passiria
Crosta di pane regiograno | Caponata
Ventiquattro Euro ottanta

Fegato di vitello alla veneziana
Riso
Dicianove Euro Ottanta

Cotoletta di vitello impanata
Mirtilli rossi | Patate
Ventitre Euro ottanta

Contorni

Piccola insalatina di stagione / Sei Euro

Cavolo cappuccio con Speck / Sei Euro

Cucina
12.00 - 14.00
19.00 - 21.30

Coperto un Euro settanta a persona

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

