



Süßweine „glasweise“
Vini da dessert "a bicchiere"

Rosenmuskateller – Moscato Rosa 2020 Magnum
Muri Gries
Sieben Euro sette

Moscato d'Asti 2021
Saracco
Vier Euro fünfzig | Quattro Euro Cinquanta

Graves 2018
La Fleur des Pins
Fünf Euro Cinque

Porto Reserve
Quinta Vale d. Maria
Sieben Euro fünfzig | Sette Euro cinquanta

Küche/Cucina
12.00 - 14.00
19.00 - 21.30



Kleine Desserts für den "Gluscht"
Piccoli ma buoni

Hausgemachtes Sauerrahm-Eis | Sauerkirschen
Gelato alla panna acida | Amarene
Sieben Euro achtzig | Sette Euro ottanta

Tiramisù
Sieben Euro achtzig | Sette Euro ottanta

Millefoglie | Kreme/Crema
Sieben Euro achtzig | Sette Euro ottanta

Schokoladetörtchen | Vanille-Kreme-Eis
Tortino al cioccolato con cuore morbido | Gelato alla vaniglia
Neun Euro fünfzig | Nove Euro cinquanta

Tradition

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanille-Kreme-Eis
Strudel di mele fatto in casa | Gelato alla vaniglia
Fünf Euro achtzig | Cinque Euro ottanta

Kastanien-Mousse | Blätterteig-Waffeln
Mousse di castagne | Cialde di pasta sfoglia
Acht Euro fünfzig | Otto Euro cinquanta

Gericht zur Aktion Erntedank in den Südtiroler Gasthäusern
Piatto in occasione della "Festa del raccolto" nelle Locande Sudtirolesi

Kaiserschmarrn (Frittata dolce) | Preiselbeeren/Mirtilli rossi
Sieben Euro achtzig | Sette Euro ottanta

"Topfen"-Knödel (2 Stück) | Nougat | Zimtbrösel | Vanillesoße
Canederli di ricotta (2 pezzi)
Giandua | Pangrattato | Salsa alla vaniglia
Neun Euro achtzig | Nove Euro ottanta