



Kalte Vorspeisen

Frühlingsalat

Blattsalate | Tomate | Rote Zwiebel
Gekochtes Freilandei | Walnüsse | „Psairer“
Ziegenfrischkäse | Regiokorn-Brotchips
Vierzehn Euro Fünfzig

Kalbskopf (Südtirol) sauer

Rote Zwiebeln | Salatbeet | Spargeln
Vierzehn Euro Achtzig

Bozner Räucherteller (Südtirol g.g.A.)

Kren | Essiggemüse | Vierzehn Euro Fünfzig

Ceviche von der „Psairer“ Lachsforelle

Limette | Ponzu Soße | Koriander | Gurke
Kirschtomate | Rote Zwiebel | Mais | Chili
Sechzehn Euro Achtzig

Tatar vom Alpenrind | Brioche-Brot

Honigsenf | „Bottarga“ vom Eigelb
Siebzehn Fünfzig 100 gr./150 gr. plus Fünf



Warme Vorspeisen

Speckknödel in der Rinderkraftbrühe

Neun Euro Achtzig

Saure Suppe (Kuttelsuppe)

Neun Euro Achtzig

Traminer Spargelkremesuppe

Regiokorn-Brotwürfel | Kresse
Neun Euro Fünfzig

Latschenkiefer-Bandnudeln

Traminer Spargelragout | Speck g.g.A.
Dreizehn Euro Achtzig

Birmehl-Ravioli (Kloatzn)

Ziegen-Ricotta (Südtirol)
Zwetschgen | Haselnussbutter
Vierzehn Euro Achtzig

Brennnessel- und Graukas*-Knödel

(*Sterzing) | Butter | Grana Trentino |
Schnittlauch | Kraut- und Blaukrautsalat
Dreizehn Euro Fünfzig

Traminer Spargel-Risotto

Vierzehn Euro Achtzig

Regiokorn „Schlutzkrapfen“

Spinat | „Ricotta“ (Südtirol) | Butter
Grana Trentino | Schnittlauch
Vierzehn Euro Fünfzig



Antipasti

Insalata primaverale

Misticanza | Pomodoro | Cipolla rossa | Uovo
sodo | Noci | Formaggio fresco di capra Val
Passiria | Crostoli di pane regiograno
Quattordici Euro cinquanta

Testina di vitello (Alto Adige) all'agro

Cipolla rossa | Insalatina di foglie | Asparagi
Quattordici Euro ottanta

Tagliere di affettati Alto Adige IGP

Cren | Sottaceti | Quattordici Euro cinquanta

Ceviche di trota salmontata Val Passiria

Lime | Salsa Ponzu | Pomodorini | Cetriolo |
Cipolla rossa | Coriandolo | Mais | Peperoncini
Sedici Euro ottanta

Tartara di manzo "Alpenrind" | Pan

Brioche | Senape al miele | Bottarga di uovo
100 gr. Diciassette cinq. / 150 gr. piú cinque



Primi Piatti Caldi

Canederli di speck in brodo

Novo Euro ottanta

Zuppa di trippa (Alto Adige) all'agro

Novo Euro ottanta

Crema di asparagi di Termeno

Dadetti di pane regiograno | Crescione
Novo Euro cinquanta

Tagliatelle al pino mugo | Ragù di

asparagi nostrani | Speck IGP
Tredici Euro ottanta

Ravioli di farina di pere

Ricotta di capra (Alto Adige)
Prugne | Burro alle nocciole
Quattordici Euro ottanta

Canederli al formaggio nostrano

e alle ortiche | Burro | Grana Trentino | Erba
cipollina | Insalata di cavolo rosso e
cappuccio Tredici Euro cinquanta

Risotto agli asparagi di Termeno

Quattordici Euro ottanta


"Schlutzkrapfen" regiograno

Mezzelune | Spinaci | Ricotta (Alto Adige) |
Burro | Grana Trentino | Erba cipollina
Quattordici Euro cinquanta





Hauptspeisen

Traminer Spargeln (ohne Schinken )
mit original Bozner Soße

Bauerschinken (Südtirol)
Petersilien-Erdäpfel (Köhlhof)
Zweiundzwanzig Euro Achtzig

Kohlerer Bauerngröstl (Alpenrind)

Speck g.g.A.-Krautsalat
Dreiundzwanzig Euro

Kalbsleber (Südtirol) venezianisch
nach Art des Chefs

Zwiebel | Kräuter-Reis
Dreiundzwanzig Euro Achtzig

Wienerschnitzel vom Kalb (Italien)

Preiselbeeren | Erdäpfel-Salat (Köhlhof)
Vierundzwanzig Euro Achtzig

Geschmortes Rindswangerl (Italien)

Selleriepüree | Traminer Spargelspitzen
Vierundzwanzig Euro

Tagliata vom Alpenrind 220 Gr.

Chimichurri-Soße | Rucola | Grana Trentino
Kirschtomaten | Erdäpfel (Köhlhof)
Siebenundzwanzig Euro Achtzig

Seesaiblingsfilet g.g.A. Trentino

Regiokorn Brotbrösel | Oliven
Saisongemüse
Sechsendzwanzig Euro Achtzig



Beilagensalate

Kleiner Salat der Saison

Sechs Euro Achtzig

Kleiner Speck g.g.A.-Krautsalat

Sechs Euro Achtzig

Küche

12.00 - 14.00


19.00 - 21.30

Kuvert zwei Euro pro Person



Secondi Piatti



Asparagi di Termeno (senza prosciutto )
con salsa Bolzanina originale

Prosciutto del contadino (Alto Adige)
Patate al prezzemolo (Köhlhof)
Ventidue Euro Ottanta

Rosticciata alla contadina („Alpenrind“)

Insalatina cavolo cappuccio con Speck IGP
Ventitré Euro

Fegato di vitello (Alto Adige) alla
veneziana al modo dello chef

Cipolla | Riso pilaf alle erbe
Ventitre Euro ottanta

Fettina di vitello (Nazionale) impanata

Mirtilli rossi | Insalata di patate (Köhlhof)
Ventiquattro Euro ottanta

Guanciotto di manzo (Nazionale) brasato

Purea di sedano | Punte d'asparagi nostrani
Ventiquattro Euro

Tagliata di manzo „Alpenrind“ 220 gr.

Salsa Chimichurri | Rucola | Grana Trentino
Pomodorini | Patate (Köhlhof)
Ventisette Euro ottanta

Filetto di Salmerino alpino IGP Trentino

Granulata di pane regiograno | Olive
Verdure di stagione
Ventisei Euro ottanta



Insalatine di contorno

Piccola insalatina di stagione

Sei Euro ottanta

Cavolo cappuccio con Speck IGP

Sei Euro ottanta

Cucina

12.00 - 14.00

19.00 - 21.30

Coperto due Euro a persona

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 Info. Idem über die Produktherkunft! Im Bedarfsfalle verwenden wir auch Tiefkühlprodukte.



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 anche e soprattutto sulla provenienza dei nostri prodotti. In caso di necessità usiamo anche prodotti congelati.