



Kalte Vorspeisen

Frühlingssalat

Roher weißer und grüner Spargel |
Gekochtes Ei | Blattsalat | Radieschen
Vierzehn Euro Fünfzig

Kalbskopf sauer

Rote Zwiebeln | Salatbeet | Grüne und
weiße Spargeln
Vierzehn Euro Achtzig

Bozner Räucherteller

Kren | Essiggurke | Schüttelbrot
Vierzehn Euro Fünfzig

Tatar

„Gepantes“ Regiokorn-Brot | Butter
Siebzehn Fünfzig 100 gr./150 gr. plus Fünf



Warme Vorspeisen

Speck- **oder** Leberknödel

in der Rinderkraftbrühe
Acht Euro Achtzig

Saure Suppe (Kuttelsuppe)

Acht Euro Achtzig

Traminer Spargelkremesuppe

Acht Euro Achtzig

Eierbandnudel | Kalbsragout

Dreizehn Euro Achtzig

Birmehl-Ravioli (Kloatzn)

Ziegen-Ricotta | Zwetschgen |
Haselnussbutter
Vierzehn Euro Fünfzig

„Knödeltris“ | Butter | Grana Trentino |

Schnittlauch
Dreizehn Euro Achtzig

Traminer Spargel-Risotto

Vierzehn Euro Fünfzig

Regiokorn „Schlutzkrapfen“

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



Antipasti

Insalata primaverile

Asparagi bianchi e verdi | Uovo sodo
Misticanza | Ravanelli
Quattordici Euro cinquanta

Testina di vitello all'agro

Cipolla rossa | Insalatina di foglie | Asparagi
bianchi e verdi
Quattordici Euro ottanta

Tagliere di affettati tipici

Cren | Cetriolo | „Schüttelbrot“
Quattordici Euro cinquanta

Tartara di manzo

Pane regiograno tostato | Burro
100 gr. Diciassette cinq. / 150 gr. piú cinque



Primi Piatti Caldi

Canederli di speck **oppure** fegato

in brodo
Otto Euro ottanta

Zuppa di trippa all'agro

Otto Euro ottanta

Crema di asparagi di Termeno

Otto Euro ottanta

Tagliatelle all' uovo | Ragù di vitello

Tredici Euro ottanta

Ravioli di farina di pere

Ricotta di capra | Prugne | Burro alle
nocciole
Quattordici Euro cinquanta

Tris di canederli | Burro | Grana | Erba

cipollina
Tredici Euro ottanta

Risotto agli asparagi di Termeno

Quattordici Euro cinquanta

„Schlutzkrapfen“ regiograno

Mezzelune | Spinaci | Ricotta | Burro
Grana Trentino | Erba cipollina
Quattordici Euro cinquanta



Hauptspeisen

Terlaner Spargeln mit original Bozner Soße

Bauernschinken | Petersilien-Erdäpfel
Neunzehn Euro Achtzig

Kohlerer Bauerngröstl

Speckkrautsalat
Dreiundzwanzig Euro

Gemischtes Gekochtes

Grüne Soße | Kren | Suppenerdäpfel
Zweiundzwanzig Euro Achtzig

Kalbsleber venezianisch **oder** mit **Salbei** | Gedünsteter Reis **oder**

Rosterdäpfel
Einundzwanzig Euro Achtzig

Wienerschnitzel vom Kalb

Preiselbeeren | Erdäpfel
Vierundzwanzig Euro Achtzig

Entrecôte 220 Gr.

Gemischtes Grillgemüse | Erdäpfel
Sechsendzwanzig Euro Achtzig

"Psairer" Lachsforelle

Erdäpfel | Gekochtes Gemüse
Vierundzwanzig Euro Achtzig



Beilagen

Kleiner Salat der Saison

Sechs Euro Achtzig

Kleiner Speckkrautsalat

Sechs Euro Achtzig

Küche

12.00 - 14.00

19.00 - 21.30

Kuvert zwei Euro pro Person

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

Asparagi nostrani con salsa Bolzanina originale

Prosciutto del contadino | Patate al prezzemolo
Diciannove Euro Ottanta

Rosticciata alla contadina

Insalatina cavolo cappuccio con Speck
Ventitré Euro

Bollito misto

Salsa verde | Cren | Patate cotte nel brodo
Ventidue Euro Ottanta

Fegato di vitello alla veneziana **o** con **salvia** | Riso pilaf **o** patate arrostiti

Ventuno Euro ottanta

Cotoletta di vitello impanata

Mirtilli rossi | Patate
Ventiquattro Euro ottanta

Entrecôte nostrano 220 gr.

Verdure miste alla griglia | Patate
Ventisei Euro ottanta

Trota salmonata della Val Passiria

Patate lesse | Verdure bollite
Ventiquattro Euro ottanta



Contorni

Piccola insalatina di stagione

Sei Euro ottanta

Cavolo cappuccio con Speck

Sei Euro ottanta

Cucina

12.00 - 14.00

19.00 - 21.30

Coperto due Euro 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.

