



Kalte Vorspeisen

Frühlingssalat



Zigori (Löwenzahn) | Kurtatscher Spargeln
Radieschen | Bozner Soße-Espuma
Fünfzehn Euro Fünfzig

Kalbskopf (Südtirol) sauer



Zwiebel | Salate | Kurtatscher Spargeln
Vierzehn Euro Fünfzig

Bozner Räucherteller (Südtirol g.g.A.)



Kren | Essiggemüse
Fünfzehn Euro Achtzig

Marinierte Lachsforelle (Trentino)



Sauerrahm | Gurke
Sechzehn Euro Achtzig

Tatar vom Alpenrind

Regiokorn-Schwarzbrot | Salzbutter
„Bottarga“ vom Eigelb (Innerlufthof)
Achtzehn Euro Achtzig 120 gr./170 gr. plus sieben



Warme Vorspeisen

Speckknödel **oder** Milzschnitten (Südtirol)
in der Rinderkraftbrühe | Neun Euro Achtzig

Saure Suppe (Kuttelsuppe)

Neun Euro Achtzig

Kurtatscher Spargelkremesuppe



Kräuter-Regiokorn-„Grissino“
Neun Euro Achtzig

Hausgemachte Schüttelbrot-Tagliatelle

Kalbsragout | Wurzelgemüse
Vierzehn Euro Achtzig

„Birmehl“-Ravioli (Kloatzn)



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

„Graukas“ (Südtirol) -Pressknödel



Butter | Krautsalat
Dreizehn Euro Fünfzig

Hausgemachte Erdäpfelnocken



Bärlauch-Pesto | „Topfen“ (Südtirol) | Pinien
Vierzehn Euro Fünfzig

Regiokorn „Schlutzkrapfen“



Spinat | „Ricotta“ (Südtirol) | Butter
Schnittlauch | Vierzehn Euro Achtzig



Antipasti



Insalata primaverile



Dente di leone (tarassaco) | Asparagi nostrani
Ravanelli | Spuma di salsa bolzanina
Quindici Euro cinquanta

Testina di vitello (Alto Adige)



Cipolla | Misticanza | Asparagi nostrani
Quattordici Euro cinquanta

Tagliere di affettati Alto Adige IGP



Cren | Sottaceti
Quindici Euro ottanta

Trota salmonata (Trentino) marinata



Panna acida | Cetriolo
Sedici Euro ottanta

Tartara di manzo alpino (Alpenrind)

Pane nero regiograno | Burro salato
Bottarga di uovo (Innerlufthof)
120 gr. Diciotto Euro ottanta/170 gr. più sette Euro



Primi Piatti Caldi

Canederli di speck **oppure** crostini di milza
(Alto Adige) in brodo | Nove Euro ottanta

Zuppa di trippa (Alto Adige) all'agro

Nove Euro ottanta

Crema di asparagi nostrani



Grissino di pane regio grano alle erbette
Nove Euro ottanta

Tagliatelle allo "Schüttelbrot"

Ragù di vitello | Ortaggi a radice
Quattordici Euro ottanta

Ravioli di farina di pere



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

Canederli pressati di formaggio



Burro | Insalata di cavolo cappuccio
Tredici Euro cinquanta

Gnocchi di patate fatti in casa



Pesto all'aglio orsino | Ricotta (A.A.) | Pinoli
Quattordici Euro cinquanta

"Schlutzkrapfen" regiograno



Mezzelune | Spinaci | Ricotta (A. Adige) Burro
Erba cipollina | Quattordici Euro ottanta



Hauptspeisen

Kurtatscher Spargeln 
Südtiroler Bauernschinken
Original Bozner Soße
 Petersilien-Erdäpfel (Köhlhof)
 Vierundzwanzig Euro Achtzig

Stockfisch (Isl.) -Gröstl Kapuzinerisch 
Kümmelkrautsalat
 Vierundzwanzig Euro Achtzig

Kohlerer Bauerngröstl  
 (Alpenrind)
 Südtiroler Speck g.g.A.-Krautsalat
 Dreiundzwanzig Euro Achtzig

Kalbsleber (It.) venezianisch 
 Wildreis
 Vierundzwanzig Euro Achtzig

Wienerschnitzel (It.)
 Preiselbeeren | Röst-Erdäpfel (Köhlhof)
 Dreiundzwanzig Euro Achtzig

Geschmortes Rindswangerl (It.) 
 Schwarzwurzel-Püree | Saisongemüse
 Sechszwanzig Euro Fünfzig



Secondi Piatti

Asparagi nostrani di Cortaccia 
Speck Alto Adige IGP cotto
Salsa Bolzanina originale
 Patate (Köhlhof) al prezzemolo
 Ventiquattro Euro Ottanta

Stoccafisso (Isl.) alla Cappuccina 
 Insalatina di cavolo cappuccio con comino
 Ventiquattro Euro ottanta

Rosticciata alla contadina  
 (Manzo alpino "Alpenrind")
 Insalatina cavolo cappuccio con Speck IGP
 Ventitré Euro ottanta

Fegato di vitello (It.) alla veneziana 
 Riso selvatico
 Ventiquattro Euro ottanta

Fettina di maiale (It.) impanata
 Mirtilli rossi | Patate (Köhlhof) arrostiti
 Ventitré Euro ottanta

Guanciotto di manzo (It.) brasato 
 Pura di scorzonera | Verdure di stagione
 Ventisei Euro cinquanta



Beilagensalate

Kleiner Salat der Saison
 Sechs Euro Achtzig

Kleiner Speck g.g.A.-Krautsalat
 Sechs Euro Achtzig



Insalatine di contorno

Piccola insalatina di stagione
 Sei Euro ottanta

Cavolo cappuccio con Speck IGP
 Sei Euro ottanta

Küche
 12.00 - 14.00
 19.00 - 21.30

Kuvert zwei Euro pro Person

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 Bedarf/falle 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.