



Kalte Vorspeisen

Frische Salate   
vom Unterölgarthof | Regiokorn-Gerste
Vierzehn Euro Achtzig



Kalbskopf (Südtirol) sauer  
Rote Zwiebeln | Salate vom Unterölgarthof
Vierzehn Euro Achtzig

Ceviche  
vom Seesaibling g.g.A. Trentino
Limette | Koriander | Gurke | Kirschtomate
Rote Zwiebel | Mais | Chili
Sechzehn Euro Achtzig


Tatar vom Alpenrind
Brioche-Brot | Butter | „Bottarga“ vom Eigelb
Siebzehn Fünfzig 100 gr./150 gr. plus sechs


Gazpacho   
vom Unterölgarthof-Gemüse
Zehn Euro Achtzig



Warme Vorspeisen

Hausgemachte Eier-Bandnudeln 
mit Kalbsragout (IT.)
Vierzehn Euro fünfzig

„Birmehl“-Ravioli (Kloatzn) 
Ziegen-Ricotta (Südtirol)
Zwetschgen | Haselnussbutter
Vierzehn Euro Achtzig

Knödel-Tris 
(Spinat, „Rohnen“, „Graukas“)
Butter | Grana Trentino | Schnittlauch
Dreizehn Euro Achtzig

Regiokorn „Schlutzkrapfen“ 
Spinat | „Ricotta“ (Südtirol)
Butter | Grana Trentino | Schnittlauch
Vierzehn Euro Achtzig

Antipasti



Insalate fresche   
del Unterölgarthof | Orzo regiograno
Quattordici Euro ottanta



Testina di vitello (Alto Adige)  
Cipolla rossa | Insalate del Unterölgarthof
Quattordici Euro ottanta


Ceviche  
di Salmerino Alpino IGP Trentino
Lime | Pomodorini | Cetriolo | Cipolla rossa
Coriandolo | Mais | Peperoncini
Sedici Euro ottanta


Tartara di manzo „Alpenrind“
Brioche | Burro | Bottarga di uovo
100 gr. Diciassette cinq. / 150 gr. piú sei

Gazpacho   
di verdure del Unterölgarthof
Dieci Euro ottanta



Primi Piatti Caldi

Tagliatelle all'uovo fatte in casa 
al ragù di vitello (IT.)
Quattordici Euro cinquanta

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



Tris di canederli 
(Spinaci, barbabietola e „Graukas“)
Burro | Grana Trentino | Erba cipollina
Tredici Euro ottanta



„Schlutzkrapfen“ regiograno 
Mezzelune | Spinaci | Ricotta (Alto Adige)
Burro | Grana Trentino | Erba cipollina
Quattordici Euro ottanta

Hauptspeisen

Lauwarme Terrine   
vom Unterölgarthof-Gemüse
 Pochiertes Bio-Ei
 Erdäpfel- und Zupfsalate
 Dreiundzwanzig Euro Achtzig









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

Kalbsleber (Südtirol)  
 Zwiebel | Kräuter-Reis
 Vierundzwanzig Euro Achtzig

Wienerschnitzel vom Kalb (IT.) 
 Preiselbeeren | Erdäpfel-Gurken-Salat
 Fünfundzwanzig Euro Achtzig

Kl. Beilagensalate

Salat der Saison    
 Sechs Euro Achtzig



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

Tomaten-Zwiebel    
 Sechs Euro Achtzig

Küche
 von Mittwoch bis Sonntag
 12.00 - 14.00
 19.00 - 21.30
 Kuvert zwei Euro pro Person

Secondi Piatti



Terrina tiepida di verdure   
del Unterölgarthof
 Uovo bio in camicia
 Insalata di patate e lattuga
 Venti tre Euro Ottanta



Rosticciata alla contadina  
 Insalatina cavolo cappuccio con Speck IGP
 Ventitré Euro ottanta

Fegato di vitello (Alto Adige) 
 Cipolla | Riso pilaf alle erbe
 Ventiquattro Euro ottanta

Fettina di vitello (IT.) impanata 
 Mirilli rossi | Insalata di patate e cetrioli
 Venticinque Euro ottanta

Insalatine di contorno

Insalatina di stagione    
 Sei Euro ottanta

Cavolo cappuccio con Speck IGP  
 Sei Euro ottanta

Pomodori con cipolla    
 Sei Euro ottanta

Cucina
 da Mercoledì alla domenica
 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 Infos. 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.