



Kalte Vorspeisen

Frische Gartensalate



vom Weingartnerhof in Seit

Regiokorn-Gerste | Apfel | Mandeln |

Regiokorn-Brotwürfel | Vierzehn Euro Achtzig

Kalbskopf (Südtirol) sauer



Zwiebeln | Gemüse vom Weingartnerhof

Vierzehn Euro Achtzig

Ceviche



vom Seesaibling g.g.A. Trentino

„Kren“ | Topinambur | Apfel Granny Smith |

Limette | Fermentierte Radischen |

Saiblingskaviar

Sechzehn Euro Achtzig

Tatar vom Grauvieh



Casolét Bergkäse Presido Slow Food

Innerlufnerhof Freiland-Ei | Zwiebel | Sauerrahm

Neunzehn Fünfzig 100 gr./150 gr. plus sieben



Gazpacho



Zuckermelone, Apfel, Sellerei Fenchel und

Regiokorn-Brot-Chips | Zwölf Euro Achtzig



Warme Vorspeisen

Hausgemachte Butter-Tagliolini



Grana Trentino | Innerlufnerhof Freiland-Ei

Konfit Fünfzehn 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 | „Topfen“ (Südtirol)

Butter | Grana Trentino | Schnittlauch

Vierzehn Euro Achtzig



Antipasti



Insalate fresche



del Weingartnerhof | Orzo regiograno | Mela

Mandorle | Pane regiograno croccante

Quattordici Euro ottanta

Testina di vitello (Alto Adige)



Cipolla | Verdure del Weingartnerhof

Quattordici Euro ottanta

Ceviche



di Salmerino Alpino IGP Trentino

„Cren“ | Topinambur | Mela Granny Smith |

Lime | Ravanelli fermentati | Caviale di

salmerino

Sedici Euro ottanta

Tartara di manzo grigio alpino



Casolét Presidio slow food | Uovo bio

Innerlufnerhof | Cipolla rossa | Panna acida

100 gr. Dicianove cinq. / 150 gr. più sette



Gazpacho



di melone, mela, finocchi, sedano verde

Crostini di pane Dodici Euro ottanta



Primi Piatti Caldi

Tagliolini al burro di montagna



Uovo bio Innerlufnerhof confit | Grana Trentino

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

Regiokorn-Bruschetta

Psaier Bergkäse | Birne | Walnüsse |
Herrenkohlerer Waldhonig
Freiland-Ei Innerlufthof
Dreiundzwanzig Euro Achtzig



Bauerngröstl (Alpenrind)

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

Kalbsleber (It.)

Zwiebel | Kräuter-Reis
Vierundzwanzig Euro Achtzig

Wienerschnitzel vom Schwein

(It.) | Preiselbeeren | Erdäpfel-Gurken-Salat
Fünfundzwanzig Euro Achtzig

Fisch des Tages vom Ofen

oder gegrilltes Fleisch des Tages



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

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.



Secondi Piatti

Bruschetta regiograno

Formaggio di montagna | Pera | Noci | Miele
di bosco del Colle dei Signori
Uovo bio Innerlufthof
Venti tre Euro Ottanta



Rosticciata alla contadina

Insalatina cavolo cappuccio con Speck IGP
Ventitré Euro ottanta

Fegato di vitello (It.)

Cipolla | Riso pilaf alle erbe
Ventiquattro Euro ottanta

Fettina di maiale impanata

(It.) | Mirilli rossi | Insalatina di patate e cetrioli
Venticinque Euro ottanta

Pesce del giorno al forno

e carne del giorno alla griglia



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

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.