



## Kalte Vorspeisen

### Ceviche vom Alpensaibling

Patata dolce, Cipolla, Rossa, Lime, Limone, Peperoncino, Zenzero, Coriandolo, Sedano  
Achtzehn Achtzig  
SE, SN, P,

### Südtiroler Kalbskopf sauer

Fermentierte Radieschen, Spargel, Zwiebel  
Fünfzehn Achtzig  
L, SN, AN,

### Tartar vom Alpenrind 130 gr.

Wachtel-Ei, Kapern, Kirschtomaten  
Gepantes Schwarzbrot  
Dreiundzwanzig Achtzig  
P, U, SN,

### Gazpacho

Tomate, Pfirsich, Stracchino (It.)  
Brot-Croûtons  
Dreizehn Achtzig  
L, P,



## Warme Vorspeisen

### Hausgemachte Eierbandnudeln mit Fleischragout **oder** Tomatensoße

Fünfzehn Achtzig  
U, G, SE.

### Brennnessel-Knödel

Algunder Blauschimmelkas-Fonduta  
Vierzehn Achtzig  
G, U, L,

### Birmehl-Ravioli (Kloatzten)

Psairer Ziegen-Ricotta, Getrocknete Zwetschgen, Haselnussbutter  
Sechszehn fünfzig  
L, U, G, F,

### Angeführte Allergene

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

G Getreide-Gluten  
C Krustentier  
U Eier und andere Produkte  
P Fische und deren Produkte  
A Cashewnuss  
S Soja und Produkte  
L Milch und Milch-Produkte  
SE Sellerie  
SN Senf  
SM Sesamsamen  
AN Schwefeldioxid  
F Nussfrüchte  
LU Lupinien  
M Muschel-Weichtiere



## Antipasti

### Ceviche di salmerino alpino

Patata dolce, Cipolla, Rossa, Lime, Limone, Peperoncino, Zenzero, Coriandolo, Sedano  
Diciotto ottanta  
SE, SN, P,

### Testina di vitello Südtiroler

Ravanelli fermentati, Asparagi, Cipolla rossa  
Quindici ottanta  
L, SN, AN,

### Tartara di manzo alpino 130 gr.

Uovo di quaglia, Capperi, Pomodorini  
Pane integrale tostato  
Ventri Tre Ottanta  
P, U, SN,

### Gazpacho

Pomodoro, Pesca, Stracchino (It.),  
Croستini di pane  
Tredici ottanta  
L, P,



## Primi Piatti caldi

### Tagliatelle all'uovo fatte in casa al ragù tradizionale **oppure** al pomodoro

Quindici ottanta  
U, G, SE.

### Canederli alle ortiche

Fonduta di formaggio blu di Lagundo  
Quattordici Ottanta  
G, U, L,

### Ravioli di farina di pere

Ricotta di capra della Val Passiria, Prugne secche, Burro alle nocciole  
Sedici cinquanta  
L, U, G, F,

### Allergeni indicati

. 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

G -Glutine Cereali  
C Crostacei  
U Ova e prodotti derivati  
P Pesce e prodotti derivati  
A Anacardi  
S Soja e derivati  
L Latte e prodotti a base di latte  
SE Sedano  
SN Senape  
SM Semi di sesamo  
AN Anidride solforosa  
F Frutta a guscio  
LU Lupini  
M Molluschi

## Hauptspeisen

### Pochiertes Innerlufnerhof-Freiland-Ei

Bergkäse-Espuma, Brioche-Brot  
Zweiundzwanzig Achtzig  
U, L, G.

### Geschmortes Wangerl vom Alpenrind

Stafflerhof-Erdäpfel-Espuma, Spinat, Pop Corn  
Sechszwanzig Fünfzig  
SE, L.

### Kalbsleber (It.) venezianisch

Kandierte Zitrone, Pilaw Reis  
Fünfundzwanzig Achtzig  
G, L, SE.

### Psairer Lachsforellenfilet mit Beurre blanc

Karotte  
Achtundzwanzig Achtzig  
L, P.

### Spanferkelkoteletts (It.) nach Wiener Art

Preiselbeeren, Röst-Erdäpfel  
Fünfundzwanzig Achtzig  
G, U.

## Kleine Beilagensalate

### Gemischter oder grüner Salat der Saison

Sieben achtzig

### Speck g.g.A.-Krautsalat

Sieben fünfzig

### Tomaten Zwiebel Salat

Sieben Achtzig

### Dienstag - Sonntag

12.00 - 14.00

19.00 - 21.30

Kuvert zwei Euro p.P.

Grundsätzlich verwenden wir frische Lebensmittel von bester Qualität, vorzugsweise aus Südtirol und maximal aus dem Alpenraum. Nur im Bedarfsfall werden auch tiefgekühlte Produkte eingesetzt.



## Secondi piatti

### Uovo Bio Innerlufnerhof pochè

Spuma di formaggio di malga, Pan brioche  
Ventidue Ottanta  
U, L, G.

### Guanciotto di manzo alpino brasato

Spuma di patate Stafflerhof, Spinaci, Pop corn  
Ventisei cinquanta  
SE, L.

### Fegato di vitello (It.) alla veneziana

Limone candito, Riso Pilaf  
Venticinque ottanta  
G, L, SE.

### Filetto di trota salmonata della Val Passiria al Beurre blanc

Carote  
Venticinque ottanta  
L, P.

### Costolette di maialino da latte (It) impanate

Mirtilli rossi selvatici, Patate arrostiti  
Venticinque ottanta  
G, U.

## Insalatine di contorno

### Insalatina mista oppure verde di stagione

Sette ottanta

### Cavolo cappuccio con Speck IGP

Sette cinquanta

### Pomodoro con cipolla

Sette ottanta

### Martedì-Domenica

12.00 - 14.00

19.00 - 21.30

Coperto due Euro pp

Abitualmente usiamo alimenti freschi di prima qualità, preferibilmente proveniente dall'Alto Adige e, al massimo, della regione alpina. Solo in caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati.