



Kalte Vorspeisen

Bayrische Kreme vom Kürbis

Kürbiskerne | „Psairer“ Blauschimmelkäse Bio
Mandel-Crumble | Fünfzehn Euro Achtzig



Kalbskopf (Südtirol) sauer

Eingelegtes Gemüse vom Weingartnerhof
Vierzehn Euro Achtzig

Ceviche

vom Seesaibling g.g.A. Trentino

„Kren“ | Topinambur | Granny Smith Apfel
Limette | Fermentierte Radieschen | 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



Suppen & Vorspeisen

Speckknödel & Milzschnitten

in der Rinderkraftbrühe | Zwölf Euro Achtzig

Linguine Mancini

Fermentierter schwarzer Knoblauch
Haselnuss-Lakritze-Kreme Sechzehn Euro Achtzig



„Birmehl“-Ravioli (Kloatzn)

Ziegen-Ricotta (Südtirol) | Zwetschgen
Haselnussbutter | Fünfzehn 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

Köhlhof Erdäpfel Plattlen

Vinschger Sauerkraut | Preiselbeeren
Dreizehn Euro Achtzig



Antipasti



Bavarese alla zucca

Semi di zucca | Formaggio biancoblu bio Passiria
Crumble di mandorle | Quindici Euro ottanta



Testina di vitello (Alto Adige)

Verdure all'agro del maso Weingartner
Quattordici Euro ottanta

Ceviche

di Salmerino Alpino IGP Trentino

„Kren“ | 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. diciannove cinquanta / 150 gr. più sette



Primi Piatti & Zuppe

Canederli di speck & crostini di milza

in brodo | Dodici Euro ottanta

Linguine Mancini

Mantecate con aglio nero fermentato
Crema nocciole e liquirizia | Sedici Euro ottanta



Ravioli di farina di pere

Ricotta di capra (Alto Adige) | Prugne | Burro
alle nocciole | Quindici 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

Frittelle di patate Köhlhof

Crauti della Val Venosta | Mirtilli rossi
Tredici Euro Ottanta



Hauptspeisen

Stockfisch Kapuzinerisch



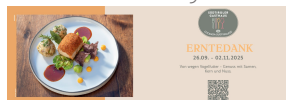
« mal ganz anders » à la mode du chef

Stockfisch (ISL) | Kapern | Sardellen | Erdäpfel
Zwiebel | Vierundzwanzig Euro Achtzig

Karree vom Spanferkel (It.)



Walnuss-Honig-Ingwer Soße | Sauerkraut mit
gemischten Kernen und Samen
Haselnuss-Mayonnaise
Achtundzwanzig Euro Achtzig



Kohlerer Bauerngröstl



Rinderwange (Alpenrind) | Erdäpfel | Zwiebeln
Speck g.g.A.-Krautsalat
Vierundzwanzig Euro Achtzig

Kalbsleber (It.) in Reismehl paniert



Zwiebeln | Marsala | Kräuter-Reis
Fünfundzwanzig Euro Achtzig

Schweinsschnitzel (It.) nach Wiener Art

im Panko-Panier | Teriyaki-Soße | Ofen-Erdäpfel
Preiselbeeren | Sechszwanzig Euro Achtzig

Fisch & Fleisch des Tages



vom Kamado© Holzkohlen Grill



Kl. Beilagensalate

Salat der Saison



Sechs Euro Achtzig

Speck g.g.A.-Krautsalat



Sechs Euro Achtzig

Tomaten-Zwiebel



Sechs Euro Achtzig

Von Dienstag 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



Stoccafisso alla Cappuccina rivisitato à la mode du chef



Stoccafisso (IS) | Capperi | Acciughe | Patate
Cipolla | Ventiquattro Euro ottanta

Carré di maialino da latte (It.)



Salsa noci, miele e zenzero
Crauti fermentati con semi misti
Maionese alle nocciole
Ventotto Euro Ottanta



Rosticciata alla contadina



Guanciotto di manzo alpino | Patate | Cipolla
Insalatina cavolo cappuccio con Speck IGP
Venti quattro Euro ottanta

Fegato di vitello (It.) impanato



con farina di riso | Cipolla | Marsala | Riso pilaf
Venticinque Euro ottanta

Bistecca di maiale (It.) impanata

con pane Panko | Salsa Teriyaki | Patate al forno
Mirtilli rossi | Ventisei Euro ottanta

Pesce & Carne del giorno



alla griglia Kamado© a carbone



Insalatine di contorno

Insalatina di stagione



Sei Euro ottanta

Cavolo cappuccio con Speck IGP



Sei Euro ottanta

Pomodori con cipolla



Sei Euro ottanta

Dal martedì 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.