



*Menu digitale*

*This season's star: The White Asparagus from Terlano*

## **Antipasti - Starters**

### **Appetizer tasting**

**Degustazione di antipasti: Mini Tortino di zucchine con fonduta "Tilsiter"**

**Carpaccio di cervo con asparagi marinati e Trentingrana**

**Mini Tartara di manzo con pane di farro biologico**

**Strudel di asparagi bianchi e verdi con salsa allo zafferano** € 19,00

**White asparagus with typical sauce of Bolzano, boiled potatoes and our farmer ham**

**Asparagi bianchi con prosciutto cotto del contadino, patate lesse e salsa bolzanina <sup>p</sup>** € 14,50

**as second course/come seconda portata <sup>p</sup>** € 21,50

**Warm strudel filled with white and green asparagus on salads, served with saffron sauce**

**Strudel di asparagi bianchi, verdi e patate su mesticanza servita con salsa allo zafferano <sup>v</sup>** € 12,50

**Beef tartare (100 g) with butter and toasted spelled bread**

**Tartara di manzo (100 gr) con pane di farro bio tostato e burro al ginepro e insalatina <sup>L(G)</sup>** € 14,50

**Rye-crêpe filled with green asparagus and flower cheese fondue**

**Crêpe di farina di grano saraceno ripiena di asparagi verdi e fonduta di formaggio fiorile <sup>v</sup>** € 13,50

**Raw salmon trout with ginger and citrus salad with trout pearls**

**Crudit  di trota salmonata con insalata di zenzero e agrumi con perle di trota <sup>GL</sup>** € 14,50

**Warm courgette cake with "Tilsiter" cheese fondue and dried tomatoes**

**Tortino di zucchine tiepido con fonduta di formaggio "Tilsiter" e pomodorini disidratati <sup>VG</sup>** € 12,50

## **Specialit  stagionate al tagliere - Cold cuts specialties from the mountains**

**Carpaccio of deer with marinated asparagus, raspberries and cheese flakes**

**Carpaccio di cervo con asparagi marinati, riduzione di lamponi e scaglie di Trentingrana <sup>G</sup>** € 16,50

**Carpaccio of carne Salada (beef) with muffin of white asparagus and raspberry reduction**

**Carne Salada servito con mini-muffin agli asparagi bianchi e riduzione di lamponi <sup>G</sup>** € 15,50

**Typical cold cuts from the Dolomites (speck/bacon, various hams, cheese, horseradish) <sup>p</sup>**

**Affettato tipico Delicatessen del Sudtirolo (Speck, salumi, formaggi, cetrioli e kren) <sup>G</sup>** € 15,50

**Speck (bacon) with red coleslaw, horseradish and pickles <sup>p</sup>**

**Fettine sottili di speck con cavolo cappuccio rosso, crema al rafano e cetrioli <sup>LG</sup>** € 14,50

**Selected fine cheeses from the Alps with mustards, strawberries and honey**

**Variet  di formaggi affinati del Sudtirolo con mostarda, fragole e miele del Suedtirolo <sup>VG</sup>** € 16,50

## *Zuppe di stagione - Soups*

White asparagus cream with julienne of green asparagus and almond flakes Crema di asparagi bianchi con julienne di asparagi verdi e scaglie di mandorle <sup>V G L</sup>	€ 13,50
Nettle cream with and rye croutons served separately Crema di ortiche con crostini di segale serviti a parte <sup>V (G)</sup>	€ 13,00
Dumplings with speck in the buillon soup <b>p</b> Canederli allo speck in brodo di vitello	€ 12,00

## *Pasta, risotto & Canederli*

Tyrolean Tris: cheese dumpling, spinach dumpling and ravioli filled with spinach Tris tirolese: Canederli al formaggio, agli spinaci e ravioli pusteresi su cavolo cappuccio <sup>V</sup>	€ 13,50
Little spinach gnocchi (pasta) with cream sauce and ham <b>p</b> Spätzle (gnocchetti) agli spinaci in salsa alla panna e prosciutto cotto del contadino	€ 13,50
Rye ravioli (pasta) stuffed with spinach and fresh cheese with bolden butter and grated cheese Ravioli pusteresi di segale ripieni di spinaci e form. "Graukäse", burro dorato e Trentingrana <sup>V</sup>	€ 13,50
Ravioli (pasta) filled with asparagus and smoked ricotta with alpine cheese sauce Tortelli ripieni agli asparagi e ricotta affumicata con crema di formaggio di malga <sup>V</sup>	€ 14,50
Rye tagliatelle (pasta) with speck (bacon), rocket salad and asparagus <b>p</b> Tagliatelle di segale con speck, rucola e asparagi	€ 13,50
Homemade basil-pappardelle (pasta) with a light venison ragout Pappardelle al basilico fatte in casa con leggero ragù di capriolo	€ 14,50
Potato crescents stuffed with deer and covered with smoked ricotta julienne Mezzelune di patate ripieno di cervo e coperto con julienne di ricotta affumicata	€ 14,50
Long potato gnocchi with courgette flower, speck and saffron <b>p</b> "Schupfnudeln" gnocchi lunghi di patate con speck, fiori di zucchine e pistilli allo zafferano <sup>V</sup>	€ 13,50
Risotto with Sauvignon and white and green asparagus Risotto profumato al Sauvignon con asparagi bianchi e verdi di Terzano <sup>V G</sup>	€ 14,50
Risotto with white wine (Gewuerztraminer), Speck, green apple and lime zest Risotto alla tirolese: Gewürztraminer, Speck, Mela verde e scorza di Lime <sup>G</sup>	€ 14,50

## Secondi di pesce - Main courses seafood

*Filet of zander with sautéed vegetables, green sauce and crispy speck petals*

*Filetto di lucioperca con verdure saltate, salsa verde e petali di speck croccante* <sup>G</sup>

€ 22,50

## Secondi di carne - Main courses meat

*Beef tartar (200 g) with juniper butter and toasted spelled bread*

*Tartara di manzo (200 gr) con pane di farro bio tostato e burro al ginepro e insalatina* <sup>(L) (G)</sup>

€ 25,50

*Filet of deer with mushrooms, mashed potatoes and cranberry jam*

*Tagliata di cervo dell'Alto Adige con funghi, purè di patate e marmellata ai mirtilli rossi* <sup>G</sup>

€ 27,00

*Bis of south Tyrolean deer and venison with potato "Roesti"*

*Medaglione di cervo con purè di sedano e rapa e salsa al ginepro e mirtilli* <sup>G</sup>

€ 27,00

*Filet of venison (deer) in walnut crust with juniper sauce and cumin potato pie*

*Filetto di capriolo dell'Alto Adige in crosta di noci con salsa di ginepro e mirtilli rossi con tortino di patate al cumino* <sup>G</sup>

€ 27,50

*Crusted filet of veal with bacon wrapped asparagus and mashed potatoes*

*Filetto di vitello in crosta con asparagi avvolti nella pancetta e purè di patate* <sup>p</sup>

€ 26,50

*Filet of beef served in the hay nest with vegetable soufflé and Tyrolean potatoes*

*Filetto di manzo nel nido di fieno con verdure primaverili e patate tirolesi* <sup>G</sup>

€ 26,00

*Grilled filet of rabbit with asparagus and potato cake with cumin*

*Filetto di coniglio alla griglia su crema di asparagi e tortino di patate al cumino* <sup>G</sup>

€ 25,50

*Lamp rack with herbs, roasted potatoes and vegetables*

*Carrè d'agnello scottato in padella alle erbe con pomodorini glassati e patate* <sup>G</sup>

€ 26,50

*South Tyrolean deer stew (goulash) with crunchy cumin rye bread*

*Spezzatino di cervo dell'Alto Adige con croccante pane di segale al cumino* <sup>G</sup>

€ 23,00

*Delicious meat balls served in the pan with mashed potatoes and artichokes*

*Polpette sfiziose di filetto di manzo servite in padella con insalata di patate e verdure*

€ 19,50

*Smoked pork knuckle with roasted potatoes, sauerkraut and mustard* <sup>p</sup>

*Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi, crauti e senape* <sup>G</sup>

€ 21,50

## ***Dolci di Montagna e Valli - Sweets and desserts from the Dolomites***

*Warm apple strudel served with ice cream*

**Strudel di mele tiepido in pasta frolla con gelato alla vaniglia <sup>V</sup>** € 7,50

*Dark chocolate mousse with pear cubes and raspberry sauces*

**Mousse al cioccolato fondente con cubetti di pere con salsa di lamponi <sup>V</sup>** € 7,50

*Sweet apricot dumplings served with vanilla ice cream and sauce*

**"Canederli" dolci di ricotta serviti caldi su insalatina di fragole fresche <sup>V</sup>** € 8,50

*Crème brûlée with rosemary and little fruits*

**Crème brûlée al rosmarino e piccoli frutti <sup>V</sup>** € 6,50

*Hot raspberries with vanilla ice cream*

**Gelato alla vaniglia con lamponi caldi <sup>V G</sup>** € 7,00

*Lemon sorbet with fresh strawberries*

**Sorbetto al limone con fragole fresche <sup>V G L</sup>** € 7,00

*Fresh fruit: Pineapple or strawberries with fresh whipped cream from South Tyrol*

**Frutta fresca: Ananas o fragole con panna montata fresca dell'Alto Adige <sup>V G</sup>** € 6,50

*Small but good: Coffee cream served in a tray with crumble of almonds*

**Piccolo ma buono: Crema al caffè servito nel vasetto con crumble di mandorle <sup>V G</sup>** € 4,50



## **Vini da dessert e Passito Sweet dessert wines**

<b>Gewürztraminer Vend. Tardiva "Roen"</b>	<b>Cantina Termeno/Tramin</b>	bicchiere 5 cl	bott. 0,375 lt
		<b>€ 8,50</b>	<b>€ 44,00</b>

<b>Moscato Rosa "Schweizer"</b>	<b>Cantina Franz Haas, Montagna</b>	bicchiere 5 cl	bott. 0,5 lt
		<b>€ 9,50</b>	<b>€ 55,00</b>

<b>Goldmuskateller Moscato Giallo 2020</b>	<b>Cantina Caldaro/Kaltern</b>	bicchiere 10cl	bott. 0,375 lt
		<b>€ 5,50</b>	<b>€ 27,50</b>

Cover charge

**Coperto** € 2,90

<sup>V</sup> vegetariano   <sup>G</sup> senza glutine   <sup>L</sup> senza lattosio  
<sup>V</sup> vegetarian   <sup>G</sup> gluten free   <sup>L</sup> lactose free   <sup>p</sup> with pork!

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio richiedendo l'elenco dedicato agli allergeni alimentari presenti nelle nostre singole pietanze. Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcune pietanze preparate in cucina possono essere sottoposte ad abbattimento a temperatura negativa in loco, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Nonostante il nostro massimo impegno nella preparazione delle pietanze non possiamo escludere eventuali presenze di tracce e/o cross contaminazioni di allergeni in esse.