Kalte Vorspeisen und Suppen

Antipasti e Zuppe

Gemischter Aufschnitt € 13,90
Affettato misto
Meat and cheese platter

Caprese € 12,00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Origano
Pomodori, mozzarella, basilico, olio d'oliva e origano
Tomatos, mozzarella, basil, olive oil and origano

2 Knödel in der Suppe € 9,00
2 canederli in brodo
2 tyrolean dumplings in the soup

Frittatensuppe € 8,50
Fritattine in brodo
Consommè Cèlestine

Nudelsuppe mit Rindfleisch € 10,50
Pastina in brodo con manzo lesso
Noodle soup with beef meat



Vorspeisen

Primi Piatti

Omelette mit Preiselbeer- oder Marillenmarmelade — € 10,50
Omelette con marmellata di mirtilli rossi o di albicocca
Pancake with cranberry or apricot jam

Eier-Omelette mit Schinken oder Käse oder Champignons — € 10,50
Omelette di uova con prosciutto o formaggio o champignon
Eggs omelette with ham or cheese or mushrooms

Spaghetti Carbonara — € 9,90 - € 10,90
Spaghetti alla carbonara (con Speck e Panna)

Hausgemachte Spinatspätzle mit Schinken-Rahmsauce — € 10,90 - € 11,90
Gnocchetti di spinaci fatti in casa con prosciutto e panna
Homemade spinach “spätzle” with ham and cream

Nudeln mit Tomatensauce oder Ragú/Bolognese — € 9,50 - € 10,50
Pasta con sugo al pomodoro oppure Ragú
Pasta with tomato sauce or Ragú

Hirtenmaccheroni — € 10,50 - € 11,50
Maccheroni alla pastora
Maccheroni with meat sauce, maschrooms and peas



Hauptspeisen
Secondi Piatti

Entrecôte vom irischen Rind (280 gr.) mit Kräuterbutter und Grillgemüse € 36,00
Entrecôte di manzo irlandese (280 gr.) con burro alle erbe e verdure grigliate
Entrecôte od Irish beef (280 gr.) with herbs butter and grilled vegetables

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeermarmelade € 19,50
Bistecca di vitello alla milanese con marmellata di mirtilli rossi
Wiener schnitzel of veal with cranberry jam

Entrecôte (220 gr.) mit Kräuterbutter und Grillgemüse € 26,00
Entrecôte (220 gr.) con burro alle erbe e verdure grigliate
Entrecôte (220 gr.) with herbs butter and grilled vegetables

Rindstafelspitz mit hausgemachter Salsa Verde und Röstkartoffeln € 19,50
Manzo lesso con salsa verde fatta in casa e patate arrostite
Boiled beef with homemade green sauce and roasted potatoes

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites € 21,50
Bistecca di maiale alla milanese con patate fritte
Wiener schnitzel of pork with french fries

Kalbsleber venezianisch mit Reis € 23,50
Fegato di vitello alla veneziana con riso
Venetian style veal liver with rice

Rindsgulasch mit 2 Knödel € 20,50
Gulasch di manzo con 2 canederli
Beef goulash with 2 dumplings

Truthahnschnitzel vom Grill € 15,50
Fesa di tacchino ai ferri
Grilled turkey escalope

Hauptspeisen
Secondi Piatti

Kalbsschnitzel vom Grill € 18,00
Paillard di vitello
Veal escalopes from the grill

2 Spiegeleier mit gebratenen Speck und Röstkartoffeln € 13,00
2 uova al tegamino con Speck e patate arrostite
2 fried eggs with Speck and roasted potatoes

2 Spiegeleier mit Röstkartoffeln € 12,00
2 uova al tegamino con patate arrostite
2 fried eggs with roasted potatoes

Zwiebelrostbraten € 18,00
Bistecca di manzo con cipolle
Roast beef with onions

Salatteller/Insalatona € 10,50

+ Mozzarella	€ 4,50
+ Thunfisch/Tonno	€ 3,50
+ Ei/Uovo	€ 2,50

Salatteller mit Truthanstreifen € 21,50
Insalatona con strisce di tacchino
Salad plate with turkey strips

Gemüseteller mit Ei € 12,50
Piatto di verdura con uovo
Assorted vegetables with egg

Beilagen / Contorni

Pommes Frittes / Kroketten
Röstkartoffel / Reis
Patate Fritte / Crocchette
Patate arrostite / Riso

€ 5,50



Salat vom Buffet
Insalata dal buffet

Kartoffelsalat
Insalata di patate

€ 6,90

Dessert
Dolce

Kaiserschmarren € 10,50
mit hausgemachter Preiselbeermarmelade
con marmellata di mirtilli rossi fatta in casa

Hausgemachter Apfelstrudel € 6,50
Strudel di mele fatto in casa
Homemade apple strudel

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce € 7,50
Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia
Homemade apple strudel with vanilla sauce

Hausgemachte Crème brûlée € 7,00
Crème brûlée fatto in casa
Homemade Crème brûlée

Hausgemachte Tiramisú € 8,50
Tiramisú fatto in casa
Homemade Tiramisú

Affogato - Vanilleeis mit Kaffee € 3,60
Affogato - Gelato alla vaniglia con caffè
Vanilla ice-cream with coffee

Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 6,50
Gelato di vaniglia con lamponi caldi
Vanilla ice-cream with hot raspberries

Obstsalat / Pudding / 2 Kugel Eis € 4,00
Macedonia / Budino / 2 Palline di gelato
Fruit salat / Pudding / 2 scoops of ice-cream

Warme Getränke - Bevande calde - Warm drinks

Espresso - Espresso Macchiato	€ 1,70
Cappuccino	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,00
Tee - Té -tea	€ 3,00
Tee mit Rum - té con rum - tea with rum	€ 4,00
Punch	€ 4,00
Espresso orzo - Espresso Decaffeinato	€ 1,90
Gingseng	€ 2,20

Aperitiv - Aperitivi - Aperitifs

Gingerino	€ 4,50
Bitter San Pellegrino - Campari Soda	€ 4,50
Veneziano - Hugo	€ 5,00

Soft Drinks

	0,2 L	0,4 L
Coca Cola - Aranciata - Limonade - Spezi - Spuma	€ 2,80	€ 5,20
Südtrioler Apfelsaft - succo di mela - apple juice	€ 3,20	€ 5,70
Fruchtsaft - succo di frutta - fruite juice	€ 3,20	€ 5,70

	0,5 L	1 L
Mineralwasser - acqua minerale	€ 2,60	€ 4,90
Krug Wasser - Caraffa d'acqua	€ 0,50	€ 0,90

Bier - Birra - Beer

Ustersbacher	0,2 L	0,4 L
Bier vom Faß - birra alla spina - draft beer	€ 2,80	€ 5,40
Radler - lemonade and beer	€ 2,80	€ 5,40
Hefe Weissbier - Weizen - wheat beer 0,5l	€ 5,90	

Alkoholfrei - analcolica - alcohol free

Forst 0,0%vol 0,33l	€ 4,10
Weihenstephaner Hefeweissbier 0,5%vol 0,33l	€ 4,30

Flaschenbier - birra in bottiglia - bottle of beer

Forst Kronen Speciale 0,33l	€ 4,10
Forst Felsenkeller 0,33l	€ 4,10



Liköre - Schnäpse - Liquori

Cynar - Montenegro - Fernet	€ 4,00
Jägermeister - Ramazotti - Baileys	€ 4,00
Gin - Vecchia Romagna - Stock 84	€ 4,00
Sambuca - Williams - Obstler - Prugna - Grappa	€ 4,00
Ballantines - Glen Grant - J&B - Chivas	€ 8,20
Grand Marnier - Martell - Hennessy - Courvoisier	€ 8,20

Weisswein
Vino biancho

REGIONAL SÜDTIROL/ ALTO ADIGE

Kellerei Bozen
Cantina di Bolzano

Gewürztraminer	€ 4,70	€ 28,00
Kerner	€ 4,70	€ 28,00
Weißburgunder	€ 4,00	€ 24,00
Chardonnay	€ 4,50	€ 26,00
Pinot Grigio	€ 4,50	€ 26,00
Sauvignon	€ 4,50	€ 26,00
Eisacktaler Müller Thurgau	€ 4,50	€ 26,00
Goldmuskateller	€ 4,50	€ 26,00
Sauvignon “Mock”		€ 30,00

Kellerei Muri-Gries
Cantina Muri-Gries

Terlaner Weissburgunder		€ 26,00
Silvaner		€ 24,00

ITALIEN / ITALIA

Kellerei Pilandro
Cantina di Pilandro

Lugana	€ 4,00	€ 24,00

Schaumwein - Spumanti

Prosecco	€ 4,50	€ 26,00
Moet Chandon Champagne		€ 85,00

Alle Weine haben das Allergene CONTAINS SULPHITES .
Tutti i vini contengono l'allergene contrassegnato con la lettera CONTAINS SULPHITES .

Rotwein
Vino rosso

REGIONAL SÜDTIROL / ALTO ADIGE

Kellerei Bozen
Cantina di Bolzano

St. Magdalener	€ 4,00	€ 24,00
Lagrein Dunkel	€ 4,50	€ 26,00
Lagrein Rosé Pischl	€ 4,50	€ 26,00
Blauburgunder	€ 4,70	€ 28,00
Merlot	€ 4,50	€ 26,00
Cabernet	€ 4,50	€ 26,00
St. Magdalener “Huck am Bach”		€ 26,00
Lagrein aus Gries “Collection”		€ 45,00
Grieser Lagrein Riserva “Prestige Line”		€ 55,00
Lagrein Riserva “Taber”		€ 70,00
Magdalener Moar Magnum 1.5 L		€ 56,00

Kellerei Muri-Gries
Cantina Muri-Gries

Blauburgunder	€ 29,00
Lagrein Riserva	€ 46,00

ITALIEN / ITALIA

Kellerei / Cantina Leonardo da vinci

Brunello di montalcino	€ 48,00

Kellerei / Cantina Mezzocorona

Teroldego Rotaliano	€ 22,00

Kellerei / Cantina Gianni Ramello

Barolo Monvigliero	€ 36,00
Langhe Nebbiolo	€ 26,00

Alle Weine haben das Allergene SULPHITES .
Tutti i vini contengono l'allergene
contrassegnato con la lettera SULPHITES .

Allergenen Informationen
Informazioni sugli allergeni

 : Glutenhaltiges Getreide/Cereali contenenti glutine

 : Krebstiere/Crostacei

 : Eier/Uova

 : Fisch/Pesce

 : Erdnüsse/Arachidi

 : Soja

 : Milch/Laktose/Latte/Lattosio

 : Schalenfrüchte (Nüsse)/Frutta a guscio (noci)

 : Sellerie/Sedano

 : Senf/Senape

 : Sesamsamen/Semi di sesamo

 : Schwefeldioxid/Sulfite/Anidride solforosa/Solfiti

 : Lupinen/Lupini

 : Weichtiere/Molluschi

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden.
Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht EU Länder verwendet
Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali.
In caso di necessità, vengono utilizzati ingredienti provenienti da paesi dell'UE e non UE.
Se necessario, vengono utilizzati prodotti surgelati.

Der Chef empfiehlt
Lo Chef consiglia

Rindertagliata auf Rucola mit feinen Käseflocken und Kartoffelspalten
Tagliata di manzo su letto di rucola con scaglie di grana e patate wedges
Beef tagliata on arugula with cheese flakes and potato wedges
€ 25,00

Hausgemachte Kartoffelblattln, mit Pusterer Sauerkraut
Frittelle di patate fatte in casa, accompagnate da crauti della Val Pusteria
“Blattln”, served with delicious Sauerkraut
5 pz: € 16,90
3 pz: € 13,90

Bauern-Gröstl mit Speckkrautsalat
Gröstl di manzo con insalata di cavolo capuccio e speck
Gröstl with Beef cabbage salad and fried bacon
€ 18,00

Geräuchertes Selchkarre, mit Pusterer Sauerkraut und Speckknödel
Carre affumicato, accompagnato da crauti della Val Pusteria e canederlo allo speck
Tender smoked pork, with traditional Sauerkraut and bacon dumplings
€ 15,90

Hausgemachte Hauswurst, mit Pusterer Sauerkraut
Salsiccia fatta in casa bollita, con i tradizionali crauti della Val Pusteria
Homemade, flavorful sausage, served with traditional sauerkraut
€ 16,50

Hausgemachte Blut- oder Leberwurst, mit Pusterer Sauerkraut
Sanguinaccio o salsiccia di fegato fatta in casa con crauti della Val Pusteria
Homemade blood or liver sausage with traditional sauerkraut
€ 18,50

Lachsforellenfilet mit gemischtem Gemüse
Filetto di trota salmonata con verdure miste
Salmon trout fillet with mixed vegetables
€ 21,50

Gerstensuppe
Zuppa d’orzo
Barley soup
€ 9,90

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet / All'occorenza vengono utilizzati prodotti surgelati / If necessary can be used also fozen products