

KALTE VORSPEISEN – ANTIPASTI COLD STARTERS

Salatplatte mit Riesengarnelen ²⁾ <i>Piatto d'insalata con gamberetti</i> Mixed salad dish with king prawns	€ 15,50
Salatplatte mit gegrillten Truthahnstreifen <i>Piatto d'insalata con petto di tacchino grigliato</i> Mixed salad dish with grilled turkey	€ 14,00
Brettlmarende ^{1,7)} <i>"Marenda" tipica dell'Alto Adige</i> Typical South Tyrolean "Marende"	€ 15,50
Mozzarella Bufala mit Tomaten & gegrillten Zucchini ⁷⁾ <i>Mozzarella Bufala con pomodori & zucchini alla griglia</i> Mozzarella Bufala with tomatoes & grilled zucchini	€ 12,50
Rindscarpaccio auf Raukebeet und Parmesanspalten ⁷⁾ <i>Carpaccio di manzo su rucola e parmigiano</i> Beef carpaccio with rucola and parmesan cheese	€ 13,50

SUPPEN – MINESTRE - SOUPS

Fritattensuppe ^{1,3,7)} <i>Fritattine in brodo</i> Bouillon with stripes of pancake	€ 7,50
2 Speckknödel in der Suppe ^{1,3,7)} <i>2 canederli in brodo</i> 2 dumplings with bouillon	€ 9,00

WARME VORSPEISEN – PRIMI PIATTI WARM STARTERS

Tintenfischtagliolini mit Riesengarnelen, Zucchini & Cocktailtomaten ^{1) 2) 3) 7)}	€ 17,50
Tagliolini di sepie con gamberoni, zucchini & pomodorini Squid Tagliolini with king prawns, zucchini & cocktail tomatoes	
Tiroler Tris (Käse- und Spinatknödel & Schlutzkrapfen) ^{1,3,7)}	€ 13,50
<i>Gnocchi al formaggio e ai spinaci & mezzelune</i> Cheese and spinach Gnocchi & Schlutzkrapfen	
Dinkelvollkornravioli mit Brennesselfüllung ^{1,3,7)}	€ 14,50
<i>Ravioli integrali di farro ripieni di ortica</i> Wholemeal spelt Ravioli filled with nettles	
Nudel nach Wunsch (Tomaten, Ragù, Carbonara, usw) ^{1,3,7)}	€ 8,50 - 12,00
<i>Pasta a piacere (pomodoro, ragù, carbonara, etc.)</i> Pasta for desire (tomatoes, ragù, carbonara, etc)	
Hirtenmaccheroni ^{1,3,7)}	€ 12,00
<i>Maccheroni allo Chef</i> Maccheroni house – style	

SALATE – INSALATE - SALADS

Gemischter Salat	€ 6,00
<i>Insalata mista</i> Mixed Salad	
Grüner Salat	€ 4,50
<i>Insalata verde</i> Green salad	

HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI– MAIN DISHES

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes ^{1,3)} <i>Cotoletta alla milanese con patate fritte</i> Viennese escalope with french fries	€ 15,50
Tagliata mit Kartoffelspalten auf Rauke & Parmesan ⁷⁾ <i>Tagliata con spicchi di patate su rucola & parmiggiano</i> Tagliata with potatoe wedges, rucola & parmesan cheese	€ 21,50
Stodlburger mit Kartoffelspalten und 2 Saucen (Sesambrötchen, Fleisch vom regionalen Rind & Schwein, Tomate, Salat, Zwiebel, gebratener Speck) ¹⁾ <i>“Stodlburger” con spicchi di patate e 2 salse (Pane al sesamo, carne di manzo e suino regionale, pomodoro, insalata, cipolla, speck arrostito)</i> “Stodl-Burger“ with potato wedges and 2 sauces (Sesame bread, meat from regional beef and pork, tomato, salad, onion, roasted speck)	€ 15,50
Speck mit Eier & Röstkartoffeln ³⁾ <i>Speck con uova & patate arrostito</i> Speck with eggs & roast potatoes	€ 11,50
Würstel mit Pommes frites <i>Würstel con patate fritte</i> Würstel with french fries	€ 8,50

NACHSPEISEN – DESSERT - SWEETS

- Topfen- Nugat Knödel auf Vanillesauce ^{1,3,7)} € 9,50
Canederli alla ricotta con nugat e salsa alla vaniglia
Dumplings of curd cheese with nugat and vanilla sauce
- Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren ^{1,3,7)} € 11,50
Kaiserschmarrn con mirtilli rossi
Kaiserschmarrn with cranberries
- Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten ^{3,7)} € 7,50
Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi
Vanilla ice cream with hot wild berries
- Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleeis auf Mangospiegel ^{1,3,7)} € 10,50
Tortino al cioccolato tiepido con gelato alla vaniglia su salsa di mango
Chocolate cake with vanilla ice cream on Mango sauce
- Hausgemachte Kuchen (siehe Vitrine) ^{1,3,7)} € 4,50 - € 6,00
Torte fatte in casa (vedi vetrina)
Homemade cakes (look vitrine)