

Gesundes und weitere kalte Köstlichkeiten

Proteinsalat		18 € A,D,G,H,J
Gerste frischer Kräuterkäse mariniertem Lachs gemischter Salat Mandeln Borlottibohnen geröstete Chiasamen leichter Senf-Apfelweinessig-Dressing		
Kalbstatar		24 € G,J,C
Kapern-Eis geröstete Brioche Sommersalat		
Hausmarinierte Forelle		22 € A,C,D,F,G
Apfeltatar Sojamayonnaise knusprige Focaccia		
Unsere kalte Platte		17 € G
geräuchertes Rindfleisch Speck vom Bauern Hofkäse		
Salatvariation	 	12 € G,L
Kirschtomaten Joghurt-Balsamico-Dressing		

Unsere klassischen Vorspeisen

Südtiroler Dreierlei		16 € A,C,G
Speckknödel Käseknödel Spinat-Schlutzkrapfen Nussbutter Schnittlauch		
Rote-Bete-Risotto	 	18 € G,L
aromatische Bergkräuter Rote-Bete-Würfel Straciatella		
Eierbandnudeln mit Rosmarin		18 € A,C,G,I,L
handgehacktes Rindfleisch Gemüse Schaum von Grana Trentino		
Gnocchi aus Pustertaler Kartoffeln		16 € A,C,G,L
gelbe und rote Kirschtomaten-Creme Babyspinat flüssigem Ziegenkäse		
Rinder Consommé		14 € A,C,G,I
mit Knödel nach Wahl oder Pfannkuchen Tagliolini		

Hauptspeisen

Sanft gegarter Saiblingfilet Kräutercrumble marinierte Paprika Topinambur-Püree Wacholder	26 € C,D
Rinderlende Biersauce Kurkumakartoffeln sautiertem Saisongemüse	24 € I,L
Geschmorte Karottenvariation Dinkelkuchen Frühlingszwiebel-Soya-Creme	 18 € A,C,G,F
Hülsenfrüchte- und Kartoffelburger Rucolacreme leicht geschmolzener Graukäse	  20 € G

Dessert und Käse

Parfait-Riegel Kürbiskerne Erdbeertatar Lakritz-Crumble	12 € A,C,G
Melonenscheiben Zimt Nektarinen-Sorbet Zitronenkeks	10 € A,C,G
Apfelstrudel mit hausgemachte Vanillecreme	10 € A,C,G,H
Frischer Obstsalat mit Haselnusseis	 10 € L
Auswahl an Bauernkäse Chutney Trockenfrüchten	 16 € A,G,H

Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben sollten, bitten wir Sie, dies bei der Bestellung mitzuteilen.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne für weitere Informationen zur Verfügung.

