

## ANTIPASTI – STARTERS

- |      |   |     |
|------|---|-----|
| 1100 | <p><b>Büffelmozzarella DOP mit San Daniele Rohschinken,<br/>Rucola und Kirschtomaten</b></p> <p>Mozzarella di bufala DOP con prosciutto crudo S. Daniele,<br/>rucola e pomodorini</p> <p><i>DOP Buffalo mozzarella with San Daniele prosciutto, rocket<br/>and cherry tomatoes</i></p> <p>→ TIPP: Weißburgunder Leopoldine, Castel Sallegg</p> <p>G</p> | 13€ |
| 1400 | <p><b>Gemüse im Backteig mit Limetten-Mayonnaise</b></p> <p>Verdure in pastella e maionese al lime</p> <p><i>Battered vegetables with lime mayonnaise</i></p> <p>→ TIPP: Sauvignon Winkl, Kellerei Terlan</p> <p>A,G,C</p>  | 13€ |
| 1102 | <p><b>Speckröllchen mit Frischkäsefüllung, Karotten<br/>und buntem Blattsalat</b></p> <p>Rotolini di Speck e formaggio fresco con carote<br/>e misticanza d'insalata</p> <p><i>Speck rolls filled with cream cheese, served with carrots<br/>and mixed baby greens</i></p> <p>→ Tipp: Pfefferer, Kellerei Schreckbichl</p> <p>G</p>                     | 11€ |



## SUPPEN – ZUPPE - SOUPS

1150	<b>Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage</b> Consommé di manzo con verdure Beef consommé with julienned vegetables L, C	12€
------	---	-----

## VORSPEISEN – PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

1200	<b>Hausgemachte Tagliolini mit Bärlauchcreme und Garnelen</b> Tagliolini fatti in casa con crema all'aglio orsino e gamberi <i>Homemade tagliolini with wild garlic cream and prawns</i> → TIPP: Sylvaner Aristos, Eisacktaler Kellerei A,C,G,B	16€
1205	<b>Pressknödel mit Graukäse auf Blaukrautsalat und knusprigem Speck</b> Canederli pressati al formaggio grigio su insalata di cappucci viola e pancetta croccante <i>Pressed grey cheese dumplings on red cabbage salad and crispy bacon</i> → TIPP: Kerner, Manni Nössing A, G, C	14€



## FISCHGERICHTE – PIATTI DI PESCE - FISH

- 1402      **Mariniertes Saiblingsfilet mit Zitrus-Kartoffelstampf und Stängelkohl**      26€  
Filetto di salmerino marinato con purè di patate agli agrumi e cime di rapa  
*Marinated char fillet with citrus-infused mashed potatoes and turnip tops*  
→ TIPP: Chardonnay St. Valentin, St. Michael Eppan  
G

## HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

- 1300      **Geschmorte Kalbshaxe nach Mailänder Art**      34€  
Ossobuco alla milanese  
*Milanese-style braised veal shank*  
→ TIPP: Merlot Levad, Nals Margreid  
G, L
- 1307      **Lammkotelett mit Artischocken, Kirschtomaten und Kartoffeln**      32€  
Costolette d'agnello con carciofi, pomodorini e patate  
*Lamb chop with artichokes, cherry tomatoes and potatoes*  
→ TIPP: Anticus, Nals Margreid