

ANTIPASTI - STARTERS

- | | | |
|------|--|-----------------------|
| 1117 | <p>Frühlingsalat mit weißem und grünem Spargel, fermentierten Radieschen und Wachteleier
 Insalata primaverile con asparagi bianchi e verdi, ravanelli fermentati e uova di quaglia
 <i>Spring salad with white and green asparagus, fermented radishes and quail egg</i>
 → TIPP: Weissburgunder LEOPOLDINE – Castel Sallegg</p> | 14,00 €
C, F |
| 1122 | <p>Carpaccio vom heimischen Rind, in Alpenkräutern mariniert, Julienne-Gemüse und Apfelgelée
 Carpaccio di manzo “nostrano” marinato alle erbe alpine, verdure julienne e gelée alle mele
 <i>Carpaccio of local beef marinated in alpine herbs, julienne vegetables and apple gelée</i>
 → TIPP: Rosé QUINDICI – Sebastian Praxmarer</p> | 13,50 €
E, L |
| 1123 | <p>Zander, grüne Bohnen und Sauce Hollandaise
 Bocconcini di lucciopeca, fagiolini verdi e salsa olandese
 <i>Pikeperch chunks, green beans and hollandaise sauce</i></p> | 14,60 €
A, D, C, E |
| 1124 | <p>Oktopus Salat nach mediterraner Art
 Polipo alla mediterranea
 <i>Octopus salad mediterranean style</i>
 → TIPP: Cuvée DE VITE – Weingut J. Hofstätter</p> | 14,00 €
R, E |

*Gerne können Sie auch die kalten Vorspeisen als Hauptspeise bestellen (+ 2,00€)
 È inoltre possibile ordinare gli antipasti anche come porzione abbondante (+ 2,00€)*



SUPPEN – ZUPPE - SOUPS

- | | | |
|------|--|------------------------------|
| 1150 | <p>Speckknödelsuppe
Canederli di speck in brodo
Bacon dumpling soup</p> | <p>8,50 €
A, C, G, L</p> |
| 1151 | <p>Creme von weißem Spargel, Südtiroler Pökelfleisch und Brunnenkresse Öl
Crema di asparagi bianchi, carne salada Alto Adige I.G.T. e olio al crescione
<i>Cream of white asparagus, Alto Adige I.G.T. salted meat and watercress oil</i>
TIPP: Sylvaner ARISTOS Eisacktaler Kellerei</p> | <p>11,70 €
L, E</p> |

VORSPEISEN – PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

- | | | |
|------|--|----------------------------|
| 1223 | <p>Hausgemachte sardische Gnocchetti mit Oktopus, Kohlrabi, Cardoncelli-Pilze und konfierten Tomaten
Gnocchetti sardi fatti in casa con polipo, cavolo rapa, funghi cardoncelli e pomodorini confit
<i>Homemade Sardinian gnocchetti with octopus, turnip, cardoncelli mushrooms and confit tomatoes</i>
→ TIPP : Cuvée DE VITE Weingut J. Hofstätter</p> | <p>15,10 €
A, E, R</p> |
| 1224 | <p>Risotto mit weißem Spargel, Parmesanmousse, Brunnenkresse-Pesto und knusprigem Speck
Risotto agli asparagi bianchi, spuma al parmigiano, pesto di crescione e speck croccante
<i>White asparagus risotto, parmesan mousse, watercress pesto and crispy bacon</i>
→ TIPP: Cuvée MANNA - Franz Haas</p> | <p>14,90 €
G, E</p> |
| 1219 | <p>Ravioloni gefüllt mit Ente, Agretti und geräucherter Paprikacreme
Ravioloni ripieni di anatra, agretti e crema di peperoni affumicata
<i>Ravioloni stuffed with duck, saltwort and smoked pepper cream</i>
→ TIPP: Chardonnay SANCT VALENTIN – Kellerei St. Michael/Eppan</p> | <p>16,30 €
A, C, G</p> |
| 1218 | <p>Tomatenspaghetti chitarra, Frühlingszwiebeln, Pak Choi und Taggiasca-Oliven-Crumble
Spaghetti alla chitarra di pomodoro con cipollotti, pak choi e crumble di olive taggiasche
<i>Tomatospaghetti alla chitarra, spring onions, Pak Choi, and taggiasca olive crumble</i>
→ TIPP: Sauvignon STEIN- Kellerei Nals-Magreid</p> | <p>14,30 €
A, C, E</p> |



FISCHGERICHTE – PIATTI DI PESCE - FISH

- 1406 **„Knurrhahn“ - Salzwasserfisch mit Safrankartoffeln und Auberginen á la scapece** 26,70 €
D, E
Gallinella di mare con patate allo zafferano
e melanzane alla scapece
Gurnard with saffron potatoes and aubergine à la scapece
→ TIPP: Chardonnay CASTEL TURMHOF- Tiefenbrunner

HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

- 1307 **Weißer Spargel „Condin Hof“, Brunnenkresse, „La Ratte“ Kartoffeln, Bauernschinken und Bozner Sauce** 23,10€
C, E
Asparagi bianchi “Az. Agr. Condin”, crescione acquatico,
patate “La Ratte”, prosciutto del contadino e salsa bolzanina
*White asparagus “Condin farmer”, watercress,
“La Ratte” potatoes, farmer’s ham and Bolzano sauce*
→ TIPP: Sauvignon WINKL – Kellerei Terlan
- 1329 **Knuspriges Kaninchenfilet, grüne Bohnen, Babykarotten und Kartoffeln** 27,30 €
A, E, C, G
Filetto di coniglio croccante, fagioli verdi, baby carote e patate
Crispy rabbit fillet, green beans, baby carrots and potatoes
→ TIPP: Blauburgunder Franz Haas
- 1330 **Entrecôte vom Rind „250gr“ mit weißem Spargel und Kartoffelkroketten** 29,10 €
A, C, G, E
Entrecôte di manzo “250gr” con asparagi bianchi
e crocchette di patate
*Entrecôte of beef “250gr” with white asparagus and
potato croquettes*
→ TIPP: Merlot LEVAD Kellerei Nals-Margreid
- 1328 **Lammrücken bei niedriger Temperatur gegart mit Storo-Polenta-Soufflé, roten Rüben und Äpfel** 28,90€
C, E, G
Sella di agnello cotta a bassa temperatura
con soufflé di polenta di Storo, rape rosse e mele
*Saddle of lamb cooked at low temperature
with Storo polenta soufflé, beetroots and apples*
→ TIPP: Lagrein TOR DI LUPO – Kellerei Andrian



KIDS

1603	Kurze Nudel mit Tomaten oder Fleischsauce Pasta corta al pomodoro o ragù Noodles with tomato sauce or meat sauce	7,50 € A, L
1606	2 Speckknödel mit Butter und Parmesankäse 2 Canederli allo speck con grana e burro sfuso <i>2 bacon dumplings with parmesan cheese and melted butter</i>	8,50 € A, C, G
1610	Kleines Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes Cotoletta di tacchino impanata con patatine fritte <i>Deep fried turkey breast breaded with French fries</i>	12,90 € A, C, E