



Kalte Vorspeisen

Herbstsalat  

Regiokorn-Gerste | Apfel | „Rohnen“
Blauschimmelkäse | Walnüsse
Fünfzehn Euro Achtzig

Kalbskopf (Südtirol) sauer  

Rote Zwiebeln | Salate vom Unterölgarthof
Vierzehn Euro Achtzig

Carpaccio  

vom Piemonteser Fassona-Rind
Eingelegte Herrenkohlerer Pfifferlinge
Sechzehn Euro Achtzig

Tatar vom Alpenrind | Gepantes

Schwarzbrot | Butter | „Bottarga“ vom Eigelb
Siebzehn Fünfzig 100 gr./150 gr. plus sechs

Bozner Räucherteller

Eingelegtes Gemüse | „Kren“
Fünfzehn Euro Achtzig



Warme Vorspeisen

Speckknödel oder Milzschnitten

In der Rinderkraftbrühe | Neun Euro Achtzig

Saure Suppe (Kuttelsuppe)

Neun Euro Achtzig

Eier-Bandnudeln mit Hirschragout 

vom Röllhof in Kampenn
Fünfzehn Euro fünfzig

„Birmehl“-Ravioli (Kloatzn) 

Graukas (Südtirol) | Zwetschgen |
Haselnussbutter
Vierzehn Euro Achtzig

Knödel-Tris 



(Spinat, „Rohnen“, „Graukas“)
Butter | Grana Trentino | Schnittlauch
Dreizehn Euro Achtzig

Regiokorn „Schlutzkrapfen“ 

Spinat | „Ricotta“ (Südtirol)
Butter | Grana Trentino | Schnittlauch
Vierzehn Euro Achtzig



Antipasti

Insalata autunnale  

Orzo regiograno | Mela | Barbabietola
Formaggio blu nostrano | Noci
Quindici Euro ottanta

Testina di vitello (Alto Adige)  

Cipolla rossa | Insalate del Unterölgarthof
Quattordici Euro ottanta

Carpaccio  

di Fassona razza Piemontese
Finferli del Colle dei Signori sottaceto
Sedici Euro ottanta

Tartare di manzo „Alpenrind“

Pane nero tostato | Burro | Bottarga di uovo
100 gr. Diciassette cinq. / 150 gr. più sei

Piatto di affumicati

Verdure sottaceto | „Cren“
Quindici Euro ottanta




Primi Piatti Caldi

Canederli di speck o crostini di milza

in brodo | Nove Euro ottanta

Zuppa di trippa all'agro

Nove Euro ottanta

Tagliatelle all'uovo 


al ragù di cervo (Alto Adige)
Quindici Euro cinquanta

Ravioli di farina di pere 

Formaggio grigio (Alto Adige)
Prugne secche | Burro alle nocciole
Quattordici Euro ottanta

Tris di canederli 

(Spinaci, barbabietola e „Graukas“)
Burro | Grana Trentino | Erba cipollina
Tredici Euro ottanta

„Schlutzkrapfen“ regiograno 

Mezzelune | Spinaci | Ricotta (Alto Adige)
Burro | Grana Trentino | Erba cipollina
Quattordici Euro ottanta



Hauptspeisen

Stockfisch-Gröstl Kapuzinerisch

Kümmelkrautsalat

Vierundzwanzig Euro Achtzig



Bauerngröstl (Alpenrind)

Speck g.g.A.-Krautsalat

Dreiundzwanzig Euro Achtzig



Kalbsleber (Südtirol)

Zwiebel | Kräuter-Reis

Vierundzwanzig Euro Achtzig



Wienerschnitzel vom Kalb (IT.)

Preiselbeeren | Erdäpfel-Gurken-Salat

Fünfundzwanzig Euro Achtzig

Geschmortes Rindswangerl (IT.)

Erdäpfel-Espuma | Zuckerschoten

Fünfundzwanzig Euro Achtzig

Kl. Beilagensalate

Salat der Saison

Sechs Euro Achtzig



Speck g.g.A.-Krautsalat

Sechs Euro Achtzig



Tomaten-Zwiebel

Sechs Euro Achtzig



Secondi Piatti

Stoccafisso alla Cappuccina

Insalatina di cavolo cappuccio con comino

Ventiquattro Euro ottanta



Rosticciata alla contadina

Insalatina cavolo cappuccio con Speck IGP

Ventitré Euro ottanta



Fegato di vitello (Alto Adige)

Cipolla | Riso pilaf alle erbe

Ventiquattro Euro ottanta



Fettina di vitello (IT.) impanata

Mirtilli rossi | Insalata di patate e cetrioli

Ventidue Euro ottanta

Guanciotto di manzo brasato

Spuma di patate | Taccole

Ventidue Euro ottanta

Insalatine di contorno

Insalatina di stagione

Sei Euro ottanta



Cavolo cappuccio con Speck IGP

Sei Euro ottanta



Pomodori con cipolla

Sei Euro ottanta



Küche

von Mittwoch bis Sonntag

12.00 - 14.00

19.00 - 21.30

Kuvert zwei Euro pro Person

Cucina

dal mercoledì alla domenica

12.00 - 14.00

19.00 - 21.30

Coperto due Euro a persona

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihren Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Idem über die Produktherkunft! Im Bedarfsfalle verwenden wir auch Tiefkühlprodukte.



Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni anche e soprattutto sulla provenienza dei nostri prodotti. In caso di necessità usiamo anche prodotti congelati.