




## Kalte Vorspeisen

**Kalbskopf (Südtirol) sauer**    
Rote Zwiebeln | Wintersalate  
Vierzehn Euro Achtzig

**Carpaccio**    
vom Piemonteser Fassona-Rind  
Grana Trentino  
Sechszehn Euro Achtzig

**Duett vom Süßwasserfisch (It. & ISL)**   
Sauerrahm | Schnittlauch-Öl  
Sechszehn Euro Achtzig

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

**Bozner Räucherteller (Südtirol)**   
Eingelegtes Gemüse | „Kren“  
Fünfzehn Euro Achtzig



## Suppen


**Speckknödel oder Milzschnitten (Südtirol)**  
In der Rinderkraftbrühe  
Neun Euro Achtzig


**Regiokorn-„Gerscht“-Suppe**    
„Selchfleisch“ (Südtirol)  
Neun Euro Achtzig

**Saure Suppe (Kuttelsuppe) (Südtirol)**  
Neun Euro Achtzig



## Warme Vorspeisen

**Eier-Bandnudeln mit Hirschragout**   
vom Röllhof in Kampenn  
Fünfzehn Euro fünfzig



**„Birmehl“-Ravioli (Kloatzn)**   
Ziegen-Ricotta (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

**Testina di vitello (Alto Adige)**    
Cipolla rossa | Misticanza  
Quattordici Euro ottanta

**Carpaccio di manzo**    
Piemontese razza Fassona  
Grana Trentino  
Sedici Euro ottanta

**Duetto di pesce (It. & ISL)**   
Panna acida | Olio aromatizzato all'erba  
cipollina | Sedici Euro ottanta

**Tartare di manzo „Alpenrind“**  
Pane nero tostato | Burro | Bottarga di uovo  
100 gr. Diciassette cinq. / 150 gr. più sei

**Piatto di affettati tipici (Alto Adige)**   
Verdure sottaceto | „Cren“  
Quindici Euro ottanta



## Zuppe


**Canederli di speck o crostini di milza (Alto Adige)** in brodo  
Novi Euro ottanta


**Zuppa d'orzo regiograno**    
Carne di maiale affumicata  
Novi Euro ottanta

**Zuppa di trippa (Alto Adige) all'agro**  
Novi Euro ottanta



## Primi Piatti Caldi

**Tagliatelle all'uovo ragù di cervo**   
(Alto Adige)  
Quindici Euro cinquanta

**Ravioli di farina di pere**   
Ricotta di capra (Alto Adige)  
Prugne secche | Burro alle nocchie  
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

**Köhlhof Erdäpfel Platteln**   
Vinschger Sauerkraut | Preiselbeeren  
Sechszehn Euro Achtzig

**Stockfisch-Gröstl Kapuzinerisch**   
Kümmelkrautsalat  
Vierundzwanzig Euro Achtzig

**Bauerngröstl (Alpenrind)**   
Speck g.g.A.-Krautsalat  
Dreiundzwanzig Euro Achtzig

**Kalbsleber (It.)**   
Zwiebel | Kräuter-Reis  
Vierundzwanzig Euro Achtzig


**Wienerschnitzel vom Kalb (It.)**  
Preiselbeeren | Röstkartoffeln  
Fünfundzwanzig Euro Achtzig

**Geschmortes Rindswangerl (Alpenrind)**  
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

### Küche

von Dienstag bis Sonntag  
12.00 - 14.00  
19.00 - 21.30  
Kuvert zwei Euro pro Person



## Secondi Piatti

**Frittelle di patate "Köhlhof"**   
Crauti della Val Venosta | Mirtilli rossi  
Sedici Euro Ottanta

**Stoccafisso alla Cappuccina**   
Insalatina di cavolo cappuccio con comino  
Ventiquattro Euro ottanta

**Rosticiata alla contadina (At.)**   
Insalatina cavolo cappuccio con Speck IGP  
Ventitré Euro ottanta

**Fegato di vitello (It.)**   
Cipolla | Riso pilaf alle erbe  
Ventiquattro Euro ottanta

**Fettina di vitello (It.) impanata**  
Mirtilli rossi | Patate arrostiti  
Venticinque Euro ottanta

**Guanciotto di manzo alpino brasato (At.)**  
Spuma di patate | Taccole  
Venticinque 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

### Cucina

dal martedì 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 Info. 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.