



STARTERS ANTIPASTI

GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET | PEPERONATAMOUSSE
KREN | SÜSS-SAUERE BEETE

Filetto di salmerino affumicato | mousse di peperoni | rafano |
barbabietole in agrodolce

17,-

ADGJK

TATAR VOM ALPENRIND AM TISCH FÜR SIE ZUBEREITET

Tatare di manzo preparato a tavola

30,-

ADGJK



"POKÉ BOWL" (VENERE-REIS | GERÄUCHERTE
ENTENBRUST | KICHERERBSEN | WAKAMESALAT |
ROTKOHL | TOMATEN | GURKEN | KÜRBISMARMELADE)

"Poké Bowl" (Riso venere | petto d'anatra affumicato | ceci | insalata
di wakame | cavolo rosso | pomodori | cetrioli | marmellata di zucca

17,-

AGJKL

SALATE UND GEMÜSE

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE | BURRATA PUGLIESE |
ROTTER PESTO

Verdure alla griglia | burrata pugliese | pesto di pomodori secchi

18,5 vegetarisch/vegetariano

AGJ

INSALATE E VERDURE



SUPPEN ZUPPE

FRITATTENSUPPE

Celestina in brodo

7,5

ACGJ

KASTANIENCREMESUPPE |

KNUSPRIGES SPECK-ROSMARIN-RÖLLCHEN

Vellutata di castagne | involtino di speck e rosmarino croccante

9,5

AGJ



HAUSGEMACHTE SCHLUTZER | RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG | PÜREE VON DER GEBRATENEN ZWIEBEL | BERGKÄSE

Mezzelune ripieni di ricotta e spinachi fatte in casa |
purea di cipolle arrostite | formaggio di montagna

16,- vegetarisch/vegetariano

ACGJ



KÜRBISRISOTTO | WACHTELBRUST

Risotto di zucca | petto di quaglia

16,-

ACJ

NUDEL & TEIGWAREN

PASTA

HAUSGEMACHTE ROSMARINTAGLIATELLE | HIRSCHRAGOUT | STEINPILZE

Tagliatelle al rosmarino fatte in casa | ragù di cervo |
funghi porcini

16,5

ACGJ



HAUPT- GERICHTE

GEBRATENER OKTOPUS | OLIVEN FOCACCIA |
SAUERRAHM | DATTELTOMATEN | KAPERN

Polpo alla griglia | focaccia di olive | panna acida | pomodorini | caperi

28,-

ADGJO

WIENERSCHNITZEL (SCHWEIN/KALB) | POMMES FRITES

Cotoletta alla milanese (suino/vitello) con patatine fritte

auf Wunsch mit Preiselbeermarmelade - su richiesta con confettura di mirtilli

18,- | 22,-

ACF

„SCHÖPSERNES“ SCHENNER BERGLAMMEINTOPF |
GEMÜSE | GEDÜNSTETES KRAUT | KARTOFFELN

„Schöpsernes“ Stufato di agnello | verdure | crauti | patate

20,-

AGJ

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF IN KLASSISCHER
ZWIEBELSAUCE | REIS | SPECKBOHNEN

Bistecca di manzo con salsa alle cipolle caramellate | riso |
fagiolini e speck

25,-

AGJK

SCHWEINEFILET | PARMESANKRUSTE |
STEINPILZSAUSE | GEDÜNSTETER REIS

Filetto di maiale in crosta di parmigiano |
salsa ai funghi porcini | riso

25,-

ACGJK

SECONDI PIATTI

ROSAGEBRATENE ENTENBRUST | ORANGEN-PFEFFER-SAUCE |
APFELROTKRAUT | GEBACKENE POLENTAKROKETTEN

Petto d'anatra | salsa all'arancia e pepe |
cavolo cappuccio stufato con le mele | crocchette di polenta

26,-

ACGJ



DESSERT

AFFOGATO (1 Kugel Vanilleeis | Kaffee Espresso)
5,- (1 pallina di gelato alla vaniglia | Espresso)

ACGH

"HUGO"
(HOLUNDERBLÜTEN-MELISSEN-EIS | PROSECCO)

"Hugo"
(Gelato al sambuco e melissa | prosecco)
7,-

ACGH

„DOR ITALIENER“
(EINE KUGEL TIRAMISU-EIS | EIERLIKÖR)

"L'italiano"
(1 pallina di gelato tiramisù | liquore all'uovo)
7,-

ACGH

SCHOKOMOUSSE | HIMBEERCOULIS
Mousse al cioccolato | coulis ai lamponi

8,-

ACGH

SCHOKOLADE-LEBKUCHEN-CRÈME BRÛLÉE
MANDARINEN SORBET

Crème brûlée al cioccolato e Pan di zenzero | sorbetto al mandarino

10,-

ACGH

TORRONE HALBGEFRORENES | KAKISAUCE

Semifreddo di torrone | salsa di cachi

10,-

ACGH

SCHOKOLADETÖRTCHEN | KÜRBIS-MANGO-FÜLLUNG |
JOGHURT EIS

Tortino di cioccolato ripieno di zucca e mango | gelato allo yogurt

10,-

ACGH

DOLCI



DIE 14 ALLERGENE | GLI ALLERGENI

- A** Glutenthaltige Getreide/cereali contenenti glutine
- B** Krebstiere/Crostacei
- C** Eier/Uova
- D** Fisch/Pesce
- E** Erdnüsse/Arachidi
- F** Soja/Soia
- G** Milch/Latte
- H** Schalenfrüchte/noccioline
- J** Sellerie/Sedano
- K** Senf/Senape
- L** Sesam/Sesamo
- M** Schwefeldioxid und Sulphite/ Anidride solforosa e solfiti
- N** Lupinen/Lupini
- O** Weichtiere/Molluschi

*bei Bedarf verwenden wir Tiefkühlprodukte/ utilizziamo prodotti surgelati se necessario

Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und ein schönes Beisammensein!

Sollten Sie manchmal das gewisse Lächeln oder die eine oder andere Aufmerksamkeit vermissen, entschuldigen Sie dies bitte mit Menschlichkeit.

Wir bilden zur Zeit junge Mitarbeiter *innen im Service aus.
Bitte haben Sie auch hier ein wenig Nachsicht, wenn einmal vielleicht nicht alles ganz fachgerecht serviert wird.

Wir sind stets bemüht unser Bestes für Sie zu geben
und würden uns daher sehr über persönliches Feedback vor Ort freuen!

FAMILIE PRUNNER



Gentili ospiti,

Le auguriamo un buon appetito ed ore di serenità e felicità durante La sua visita allo Schlosswirt.

Se Le manca quel certo sorriso o l'una o l'altra attenzione scusatelo con umanità.

Al momento stiamo educando giovani dipendenti.
Chiediamo anche qui la vostra comprensione se forse non tutto viene servito in modo professionale.

Cerchiamo sempre di dare il meglio per i nostri ospiti e saremmo quindi molto felici di ricevere il suo feedback personale qui sul sito.

FAMIGLIA PRUNNER

