



Starters | Antipasti

Hirschcarpaccio mit eingelegten Steinpilzen, Pecorino Käse aus Feldthurns und Trüffelvinaigrette **AGJK**

Carpaccio di cervo con funghi porcini sott'olio, pecorino di Alto Adige e vinaigrette al tartufo

AGJK
16,50

Entenlebermousse mit Rosmarin, Kürbismarmelade und getoastetem hausgemachtem Walnussbrot **AGJKM**

Mousse di fegato d'anatra con rosmarino, marmellata di zucca e pane alle noci fatto in casa **AGJKM**

15,00

Haustatar vom Rind mit Toastbrot und Butter **ACDGK**

Tartara di manzo con pane tostato e burro **ACDGK**

16,50 (Vorspeise) 25,00 (Hauptspeise)

Räucherforelle mit gepickeltem Wurzelgemüse, Sauerrahm Espuma und dazu Knoblauchbaguette **ADGJK**

Trota affumicata con verdura sott'olio, spuma di panna acida e pane all'aglio **ADGJK**

14,50



Suppen | Zuppe

Südtioler Gulaschsuppe, dazu wird Brot serviert **AJ**

Zuppa di Gulasch servita con pane **AJ**

9,00

Kürbiscremesuppe mit Frischkäse-Amaretti-Wan Tan und Speckschaum **AGJ**

Vellutata di zucca con "wan tan" ripieni di formaggio fresco e amaretti con spuma di speck **AGJ**

8,00



Südtiroler Speckknödelsuppe **ACGJ**

Zuppa di canederli allo speck dell'Alto Adige **ACGJ**

1 Knödel 6,50 1 canederlo 6,50

2 Knödel 8,00 2 canederli 8,00

Rinderkraftbrühe mit Kräuterfrittaten **ACGJ**

Brodo di manzo con frittate alle erbette **ACGJ**

7,00



Salate und Gemüse | Insalate e verdure

Gemischter Salatteller vom Buffet **Vegetarisch**

Insalata mista dal buffet **Vegetale**

7,00

Bunter Salatteller mit Mozzarella und Ei **CG Vegetarisch**

Piatto di insalata mista con mozzarella e uovo **CG Vegetale**

14,50

Bunter Salatteller mit Thunfisch und Ei **CDK Vegetarisch**

Piatto di insalata mista con tonno e uovo **CDK Vegetale**

14,50

Mediterranes Grillgemüse mit Burrata Pugliese und rotem Pesto **GFM Vegetarisch**

Verdura mediterranea alla griglia con burrata pugliese e pesto rosso **GFM Vegetale**

15,50

Rustikaler Tomaten-Brot-Salat mit Mozzarella di Bufala **AEFG Vegetarisch**

Insalata rustica di pane e pomodori con mozzarella di Bufala **AEFG Vegetale**

13,50



Nudelgerichte & Teigwaren | Pasta

Steinpilzrisotto mit Fasanenfleisch-Praline und Vernatsch-Wein-Gelee **ACGJ**

*Risotto di funghi porcini con palline di patè di fagiano e gelatina di vino rosso "Vernatsch" **ACGJ***
15,50

Tagliatelle mit Wildschweinragout, Brombeeren und Kale-Salat-Chips **ACGJ**

*Tagliatelle con Ragù di cinghiale, more e chips di cavolo nero **ACGJ***
14,80

Schlutzer „mal anders“

Roggenteig Ravioli mit Spinat-Topfen-Füllung, Lauchcreme und Nussbutterschaum **ACG** Vegetarisch

*Ravioli di segale ripieni di ricotta e spinaci con crema di porri e schiuma di burro di noci **ACG***
Vegetale

14,80

Spaghetti Bolognese (Fleischaube) oder Napoletana (Tomatensauce) **AJM**

*Spaghetti alla Bolognese oppure alla Napoletana **AJM***
8,50

Hausgemachte Lasagne vom Rohr **ACGJM**

*Lasagne fatta in casa **ACGJM***
10,50

*Gerne können Sie alle warmen Vorspeisen auch als Hauptspeise bestellen.

Aufpreis jeweils 3,- €

Potrete ordinare la pasta anche come piatto principale. Sovraprezzo € 3,-



Fischgerichte | Piatti di Pesce

Gebackenes Zanderfilet mit Pastinaken-Orangen-Püree und Petersilienkartoffeln **ADGJ**

*Filetto di lucioperca fritto con purè di pastinaca e arancia e patate lesse al prezzemolo **ADGJ***
21,50

Passerforelle vom Grill oder nach Müllerin Art mit Zucchini-Gemüse und Butterkartoffeln **ADG**

*Trota alla griglia oppure alla mugnaia con zucchini e patate al burro **ADG***
18,50



Hauptgerichte | Secondi piatti

Rehgulasch mit Apfel-Rotkraut, Schupfnudeln und Preiselbeer-Birne **ACGJ**

Gulasch di capriolo con cavolo rosso, mele e pere affogate con mirtilli rossi **ACGJ**

18,80

Geschnetzelte Kalbsleber „Calvados“ mit Apfel, Zwiebelscheiben und dazu Reis Pilaw **AGJ**

Spezzatino di fegato di vitello "calvados" con mele, cipolle e riso pilaf **AGJ**

18,50

Wienerschnitzel (Schwein/Kalb) mit Pommes Frites **ACF**

Bistecca alla milanese (suino/vitello) con patatine fritte **ACF**

14,50/19,50

Tiroler Zwiebelrostbraten mit gebackener Zwiebel auf Speckbohnen, dazu gegrillte
Kartoffelscheiben und Pfefferrahmsauce **AFGJM**

*Bistecca di manzo con cipolle tirolesi e fagioli allo speck, servito con fette di patate grigliate e salsa
al pepe* **AFGJM**

23,00

„Das Lieblingsgericht unserer Gäste“

Geschnetzeltes Schweinefilet „Pater Haspinger“ mit Pfifferlingen, Pfefferrahmsauce
und Spinatspätzle **AFGJM**

Spezzatino di filetto di suino "Padre Haspinger" con finferli, salsa al pepe e "spätzle" di spinaci **AFGJM**

20,00

Hirschrückensteak auf Pilz-Rahm-Gröstl mit Grünkohl und Kartoffelblattln **ACGJ**

Steak di sella di cervo con "gröstl" di funghi e follie di patate fritte **ACGJ**

33,00

Tagliata vom Ribeyesteak mit nussigem Aroma auf Parmesan-Rucola-Salat
und gegrillten Kartoffeln **AGJK**

Tagliata "Ribeye" con aroma di nocciola, con insalata al parmigiano e rucola e patate alla griglia **AGJK**

27,00

Rinderhochrippe mit nussigem Aroma, am Knochen gereift (500g) mit rustikalen Pommes und
Salat vom Buffet **AFGK**

Costata di manzo con aroma di nocciola (500g), con patate rustiche ed insalata dal buffet **AFGK**

33,00

Filetsteak vom Weiderind (200g) mit rustikalen Pommes, dazu Pfeffersauce **oder**

Kräuterbutter und Salat vom Buffet **ACFK**

*Steak di filetto di manzo (200g) con patate rustiche e salsa al pepe **oppure** burro alle erbette
ed insalata mista dal buffet* **ACFK**

35,00



Dessert | Dolci

Affogato (1 Kugel Vanilleeis mit Kaffee Espresso) **AGC**

Affogato **AGC**

4,00

„Hugo“

Holunderblüten-Melissen-Eis mit Prosecco **AGC**

Gelato al sambuco e melissa con prosecco **AGC**

5,50

Kleines Schokomousse auf Himbeercoulis **ACG**

Mousse al cioccolato su coulis ai lamponi **ACG**

7,00

„Der Italiener“ „L'italiano“

eine Kugel Hiesamisù-Eis mit Eierlikör **ACG**

1 pallina di gelato "hiesamisù" con zabaione **ACG**

4,50

Zimt-Crème Brûlée mit Apfelstrudeleis **ACGH**

Crème brûlée alla cannella con gelato allo strudel di mele **ACGH**

7,50

Haselnusstarte mit Kastanienmousse und Williamsgeele **ACGH**

Tortina alle noci con mousse di castagne e gelatina di pera Williams **ACGH**

8,00

„Steinpilz“

Himbeer-Kaffe-Halbgefrorenes **ACGH**

"Porcino" – semifreddo al caffè e lamponi **ACGH**

8,50

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis **AGC**

Lamponi caldi con gelato alla vaniglia **AGC**

6,50

Kaiserschmarren mit Preiselbeeren oder Apfelmus **ACG**

"Kaiserschmarren" con mirtilli rossi oppure composta di mela **ACG**

7,90/10,90

*servieren wir gerne auch mit zwei Löffeln
serviamo volentieri anche con due cucchiai*



Pizza – Pizze

17:00 – 22:00

Margherita Tomatensauce, Mozzarella AG <i>Margherita Pomodoro, mozzarella</i>	6,80
Siciliana Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern ADG <i>Siciliana Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi</i>	7,60
Schinken & Pilze Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons AG <i>Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>	9,00
Salami Tomatensauce, Mozzarella, Salami AG <i>Salame Pomodoro, mozzarella, salami dolce</i>	8,50
Schinken Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken AG <i>Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	8,50
Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas AG <i>Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas</i>	9,00
Rohschinken Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan AG <i>Prosciutto crudo Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, parmigiano</i>	9,50
Diavola Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Peperoni, Oliven AG <i>Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, peperoni, olive</i>	9,50
Schlosswirt Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Hirschsalami, Zwiebeln, Spiegelei, Oregano ACG <i>Schlosswirt Pomodoro, mozzarella, speck, salami di cervo, cipolla, uovo al tegamino, oregano</i>	11,00
Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken AG <i>Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi</i>	9,50



4 Formaggi Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Bergkäse AG <i>4 formaggi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, formaggio di montagna</i>	9,50
4 Stagioni Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignon, Artischocken, Paprika AG <i>4 stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, paprica</i>	9,50
Gemüse Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse AG <i>Verdura Pomodoro, mozzarella, verdura grigliata</i>	10,00
Al Capo Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami, Steinpilze AG <i>Al capo Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salami piccante, funghi porcini</i>	10,00
Calzone Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons AG <i>Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	9,00
Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven AG <i>Tonno Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive</i>	9,00
Pugliese Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Burrata Pugliese, Datterini-Tomaten, Basilikum AG <i>Pugliese Pomodoro, mozzarella, zucchini, burrata pugliese, pomodori datterini, basilico</i>	11,50
“Alla Zucca” Tomatensauce, Mozzarella, Kürbis, Mandel, Mascarpone AGH <i>“Alla zucca” Pomodoro, mozzarella, zucca, mandorle, mascarpone</i>	11,50
Pippo Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Champignons, Zwiebel, Gorgonzola AG <i>Pippo Pomodoro, mozzarella, prosciutto corro, salame piccante, champignon, cipolla, gorgonzola</i>	11,50

Für Extras (nur aus der Pizzakarte) berechnen wir einen Preisaufschlag von € 0,50 bis € 3,00
Per variazioni in aggiunta (solo menu pizza) calcoliamo un sovrapprezzo da € 0,50 a € 3,00

Die 14 Allergene / Gli allergeni

A Glutenhaltige 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