



Starters | Antipasti

Rindercarpaccio mit eingelegten Steinpilzen, Pecorino und Kale-Salat AGM
Carpaccio di manzo con funghi porcini sott'olio, pecorino e insalata Kale AGM
16,50

Tatar vom Rind, serviert mit Toastbrot oder Schwarzbrot und Butter ACDGK
Tartara di manzo, servita con pane tostato oppure pane nero e burro ACDGK
15,50 (80gr.) 19,50 (120gr.)

Schenner Speckteller mit Essiggemüse, Butter und Kren GM
Piatto di speck tirolese con verdura sott'aceto, burro e rafano GM
13,00

Südtiroler Spezialitäten

(Bauernspeck, Hirschschenken, Kaminwurz, Wildsalami, Bergkäse, Essiggurken und Preiselbeer-Sahne-Kren) GM
Specialità regionali Sud Tirolesi
(speck, prosciutto di cervo, salame alla selvaggina, formaggio, kaminwurz, cetrioli e panna al rafano e mirtilli rossi) GM
13,00

Rustikaler Tomaten-Brotsalat mit Burrata Pugliese AGHJM Veg.
Insalata rustica di pane e pomodori AGHJM Veg.
13,50

Mediterranes Grillgemüse mit Burrata Pugliese und rotem Pesto GFM Veg.
Verdura mediterranea alla griglia con burrata pugliese e pesto rosso GFM Veg.
14,50



Salate | Insalate

Gemischter Salatteller vom Buffet Veg.
Insalata mista dal buffet Veg.
5,50

Bunter Salatteller mit Mozzarella und Ei CG Veg.
Piatto di insalata mista con mozzarella e uovo CG Veg.
13,90

Bunter Salatteller mit Thunfisch und Ei CD Veg.
Piatto di insalata mista con tonno e uovo CD Veg.
13,90

Herbstlicher Salatteller mit gegrillten Truthahnstreifen, Kürbiskernen und steirischem Kernöl FHK
Insalata autunnale con strisce di tacchino alla griglia, semi di zucca e olio di semi FHK
15,00

Suppen | Zuppe

Kräuter-Frittatensuppe ACGJ Veg.

Zuppa di frittatine alle erbette ACGJ Veg.

6,50

Kürbiscremesuppe mit Amarettischaum und Kürbiskerncrumble AGH Veg.

Crema di zucca con schiuma di amaretti e crumble di zucca AGH Veg.

6,80

Ungarische Gulaschsuppe mit Brot AJM

Gulasch ungherese con pane AJM

7,80

Tiroler Knödelsuppe mit Schenner-Speck oder Rinderleber ACGJ

Zuppa di canederli con speck di Scena oppure di fegato di manzo ACGJ

1 Knödel 5,00 2 Knödel 7,50

1 canederlo 5,00 2 canederli 7,50



Nudelgerichte & Teigwaren | Pasta

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit *Speckbutter, Parmesankäse und Schnittlauch ACG

Mezze lune fatte in casa con burro allo speck, parmigiano ed erba cipollina ACG

12,20 / 15,20

Gerstenrisotto mit *Kalbsbries, Mascarpone und Schwarzbeeren AGJM

Risotto d'orzo con brie di vitello, mascarpone e bacche nere AGJM

12,50 / 15,50

Spaghetti Bolognese ALO oder Spaghetti Napoli AFJM. Veg.

Spaghetti Bolognese ALO oppure Spaghetti Napoli AFJM Veg.

8,50

Lasagne vom Rohr ALGJM

Lasagne al forno ALGJM

9,00

**für unsere Vegetarier gerne auch ohne Fleisch!*

** per i nostri vegetariani anche senza carne!*



Fischgerichte | Secondi piatti di pesce

Zanderfilet Kartoffel-Kürbis-Gröstl AD Veg.

Filetto di luccioperca con gröstl di patate e zucca AD Veg.

21,50

Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Zucchini-Schmortomaten-Tagliolini ACDJM Veg.

Filetto di Trota salmonata alla griglia e tagliolini con zucchine e pomodori ACDJM Veg.

21,50

Passerforelle vom Grill oder Müllerin Art oder mit Mandelbutter

dazu Zucchini und Kürbiskernrösti ACDG Veg.

*Trota del Passirio alla griglia, alla mugnaia oppure con burro di mandorle,
con zucchini e rösti di semi di zucca ACDG Veg.*

19,50



Hauptgerichte | Secondi piatti

Wienerschnitzel (Schwein/Kalb) mit Pommes Frites ACF

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

14,50 / 19,50

Tiroler Zwiebelrostbraten mit gebratener Zwiebel auf Speckbohnen,
gegrillten Kartoffelscheiben und Pfefferrahmsauce AFGJM

*Bistecca di manzo con cipolla arrostita su fagiolini
con speck e fette di patate alla griglia e salsa alla panna e pepe AFGJM*

23,00

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

*Spezzatino di filetto di suino "Padre Haspinger" con finferli,
gnocchetti agli spinaci e salsa alla panna e pepe ACGFJM*

19,50

Mediterranes Grillgemüse mit Burrata Pugliese und rotem Pesto GFM Veg.

Verdura mediterranea alla griglia con burrata pugliese e pesto rosso GFM Veg.

14,50



Wildspezialitäten im Schlosswirt

vom 07/09 bis 03/11

Specialità di selvaggina allo Schlosswirt

dal 07/09 al 03/11

Wildconsommé mit Portwein und Waldpilz-Grießknödeln ACGJ

Consommé di selvaggina con vino porto e canederli al semolino e ai funghi di bosco ACGJ

7,50

Gebeiztes Hirschtatar mit Topinamburcreme, Waldbeeren und Kartoffelbrot AGJM

Tartara di cervo con crema di Topinambur, frutti di bosco e pane di patate AGJM

16,50

Hausgeräucherte Entenbrust mit Preiselbeer-Rotkohl-Salat,

Rosmarinbrioche und Rote Beete - Mayonnaise ACGEF

Petto di anatra affumicato con insalata di cavolo rosso e mirtilli rossi,

brioche al rosmarino e maionese alla barbabietola ACGEF

15,50

Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen, rosa gebratenem Rehrücken und Wacholderschaum ACG

Gnocchi di patate con funghi porcini, sella di capriolo arrostita rosa e schiuma al ginepro ACG

13,50 / 16,50

Tagliatelle mit Wildhasenragout, glasierten Preiselbeeren und Kastanien ACGJM

Tagliatelle con ragù di coniglio selvatico, mirtilli rossi glassati e castagne ACGJM

12,50 / 15,50

Hirschkotelette mit Schüttelbrotkruste, Kürbis, Kräuterseitlinge und Kartoffelblätten ACGJKM

Cotoletta di cervo con crosta di pane di segale, zucca, ostrica e foglie di patate ACGJKM

28,50

Rehgulasch mit Apfel-Rotkraut,

Spinatspätzle und Preiselbeerbirne ACGJM

Gulasch di capriolo con cavolo rosso e mela,

gnocchetti agli spinaci e pera ripiena con mirtilli rossi ACGJM

17,50

Fasanenbrust Geschnetzeltes mit Steinpilzen, Cranberry und gedünstetem Reis AGJM

Spezzatino di petto di fagiano con funghi porcini, cranberry e riso AGJM

23,00



Steaks

Unsere Steaks werden mit leichtem Tabak- & Kakaoaromen raffiniert zubereitet
Le bistecche vengono preparati con aromi leggeri di tabacco e cacao

Kalbs Tomahawk mit rustikalen Pommes und Salat vom Buffet AJM
Tomahawk di vitello con patate rustiche e insalata dal buffet AJM
27,50

Rinderhochrippe mit nussigem Aroma, am Knochen gereift (550g)
mit rustikalen Pommes und Salat vom Buffet AFK
Costata di manzo con aroma alla nocciola (550g)
con patate rustiche e insalata dal buffet AFK
28,50

Iberico Schweinsnackensteak mit Röstkartoffeln, Röstzwiebeln und Speck AGJM
Bistecca di collo di suino Iberico con patate arrostate, cipolla arrostita e speck AGJM
25,00

Tagliata vom Rib-Eye Steak mit Rucola-Parmesan-Salat
und gegrillten Kartoffelscheiben AGHJKM
Tagliata di Rib-Eye Steak con fette di patate alla griglia,
insalata di rucola e parmigiano AGHJKM
26,50

Rinderfilet „Black Angus“ mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce,
rustikalen Pommes und Salat vom Buffet AGHJKM
Filetto di manzo "Black Angus" con burro alle erbeete o con salsa di panna e pepe,
patate rustiche e insalata dal buffet AGHJKM
29,00

Cowboysteak (800g) mit rustikalen Pommes und Salat vom Buffet AJM
Bistecca "Cowboy" (800g) con patate rustiche e insalata dal buffet AJM
68,00 (für 2 Personen)



Dessert | Dolci

Affogato (1 Kugel Vanilleeis mit Kaffee Espresso) AGC

Affogato AGC

3,90

Schwarzer oder weißer Tartufo mit Kaffee Espresso AGC

Tartufo nero oppure bianco con caffè espresso AGC

5,50

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis AGC

Lamponi caldi con gelato alla vaniglia AGC

6,50

Kleines Schokomousse auf Himbeercoulis AGC

Mousse al cioccolato su coulis ai lamponi AGC

6,50

Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Mango-Eis ACGH

Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato al mango ACGH

8,30

Apfelkiachl mit Zimteis und Vanillesauce ACGH

Frittelle di mela con gelato alla cannella e salsa alla vaniglia ACGH

7,90

Nussvariation mit süß-salzigem Erdnusseis ACEGH

Variazione di noci con gelato dolce e salato alle arachidi ACEGH

8,30

Kaiserschmarren mit Preiselbeeren oder Apfelmus ACG

Frittata dolce sminuzzata con mirtilli rossi oppure composta di mela ACG

7,90/10,90

servieren wir gerne auch mit zwei Löffeln

serviamo volentieri anche con due cucchiari



Die 14 Allergene

- A** Glutenhaltige Getreide
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
- J** Sellerie
- K** Senf
- L** Sesam
- M** Schwefeldioxid und Sulphite
- N** Lupinen
- O** Weichtiere

14 allergeni alimentari

- A** Cereali contenenti glutin
- B** Crostacei
- C** Uova
- D** Pesce
- E** Arachidi
- F** Soia
- G** Latte
- H** Frutta a guscio
- J** Sedano
- K** Senape
- L** Sesamo
- M** Anidride solforosa e solfiti
- N** Lupini
- O** Molluschi