



## Starters | Antipasti

Hirschcarpaccio mit Muskatkürbis süß-sauer, Wildkräutersalat, Trüffelkäse und Rosmarinfocaccia **AGHJK**

*Carpaccio di cervo con zucca in agrodolce, insalata alle erbeite selvatiche, formaggio al tartufo e focaccia al rosmarino* **AGHJK**

16,50

Gebeiztes Passerforellenfilet auf Tintenfischbrot mit Sauerrahm, Blumenkohl und Steirischem Kren **ADGJK**

*Filetto di trota su pane di seppia, panna acida, cavolfiore e cren* **ADGJK**

16,50

Frischkäsemousse mit Walnüssen, Kürbiscreme und Paarlbrod-Chips **AGH Veg**

*Mousse di formaggio fresco con noci, crema di zucca e chips di pane sudtirolese* **AGH Veg**

14,80

Haustartar vom Rind, serviert mit Toastbrot und Butter **ACDGK**

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

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

Speckteller mit Essiggemüse, Butter und Kren **GHK**

*Piatto di speck tirolese con verdura sott'aceto, burro e rafano* **GHK**

13,00

Südtiroler Spezialitäten (Bauernspeck, Hirschschinken, Kaminwurz, Wildsalami, Bergkäse, Essiggurken und Preiselbeer-Sahne-Kren) **GHK**

*Specialità regionali Sud Tirolesi (speck, prosciutto di cervo, salame alla selvaggina, formaggio, kaminwurz, cetrioli e panna al rafano e mirtilli rossi)* **GHK**

13,00



## Suppen | Zuppe

Kräuter-Frittatensuppe **ACGJ**

*Zuppa con frittate alle erbette* **ACGJ**

7,00

Kürbisschaumsuppe mit Kernöl Pulver und Amaretto-Kürbiskern-Dragees **AGHJ Veg**

*Crema di zucca con "dragees" di amaretto e semi di zucca* **AGHJ Veg**

8,00

Ungarische Gulaschsuppe mit Brot **AJM**

*Gulasch ungherese con pane* **AJM**

7,80

Tiroler Knödelsuppe mit Schenner-Speckknödel **ACGJ**

*Canederli allo speck di Schenna in brodo* **ACGJ**

*1 Knödel 6,50      1 canederlo 6,50*



## Nudelgerichte & Teigwaren | Pasta

Lagrein-Orzotto mit Wildentenbrust, Brombeeren und Pistazien **AGJH**

*Orzotto al Lagrein con petto d'anatra selvatica, more e pistacchi* **AGJH**

16,50

Hausgemachte Brotklee-Tagliatelle mit Wildschweinragout, Kräutersaitlingen und Moosbeeren **ACGJ**

*Tagliatelle di trifoglio fatte in casa con ragù di cinghiale, funghi alle erbette e mirtilli rossi* **ACGJ**

14,80

Kartoffel-Rotebeete-Gnocchi mit Büffelmozzarelline, eingelegter gelber Bete und Schüttelbrot Crunch **ACGJ Veg.**

*Gnocchi di patate e barbabietola rossa con mozzarelline di bufala, barbabietola gialla e crunch di pane sud tirolese* **ACGJ Veg.**

14,80



## Fischgerichte | Secondi piatti di pesce

Gegrilltes Zanderfilet mit Karottencreme und Kartoffel-Kürbis-Schnitte **ACDGH Veg.**

*Filetto di luccio perca con crema di carote, tronchetto di patate e semi di zucca **ACDGH Veg.***

23,50

Saiblingsfilet auf Champagnerkraut mit gebackenen Polentakroketten und Dillschaum **ACDGM Veg.**

*Filetto di salmerino su crauti, crocchette di polenta fritte e spuma d'aneto **ACDGM Veg.***

24,50



## Salate und Gemüse | Insalate e verdure

Gemischter Salatteller vom Buffet **Veg.**

*Insalata mista dal buffet **Veg.***

6,50

Bunter Salatteller mit Mozzarella und Ei **CDK Veg.**

*Piatto di insalata mista con mozzarella e uovo **CDK Veg.***

14,00

Bunter Salatteller mit Thunfisch und Ei **CDK Veg.**

*Piatto di insalata mista con tonno e uovo **CDK Veg.***

14,00

Mediterranes Grillgemüse mit Burrata Pugliese und rotem Pesto **GFM Veg.**

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

15,00

Rustikaler Tomaten-Brot-Salat mit Mozzarella di Bufala **AEFG Veg.**

*Insalata rustica di pane e pomodori con mozzarella di Bufala **AEFG Veg.***

14,50



## 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 gebackener Zwiebel auf Speckbohnen, dazu gegrillte Kartoffelscheiben und Pfefferrahmsauce **AFGJM**

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

23,00

### „Das Lieblingsgericht unserer Gäste“

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

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

19,00

Rehgulasch mit Kastanien, Apfelrotkraut und gebackenen Schupfnudeln **ACGJ**

*Gulasch di capriolo con marroni, cavolo rosso con mele e "Schupfnudel" (gnocchi tipici della cucina sudtirolese)* **ACGJ**

18,50

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

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

31,00

Filetsteak vom Weiderind (200g) mit rustikalen Pommes und Salat vom Buffet, dazu Pfeffersauce **oder** Kräuterbutter **ACFK**

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

33,00

Hirschrückensteak mit Pilz-Kartoffel-Gröstl und Preiselbeerjus **AJK**

*Steak di sella di cervo con "gröstl" di funghi e patate e salsa di mirtilli rossi* **AJK**

30,00



## Dessert | Dolci

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

*Affogato* **AGC**

3,60

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis **AGC**

*Lamponi caldi con gelato alla vaniglia* **AGC**

6,50

Kleines Schokomousse auf Himbeercoulis **ACG**

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

6,50

Kaiserschmarren mit Preiselbeeren oder Apfelmus **ACG**

*Frittata dolce sminuzzata con mirtilli rossi oppure composta di mela* **ACG**

7,90/10,90

Zwetschgenknödel mal anders

(Topfenmousse | Zwetschgenröster | Joghurteis) **ACGH**

*Canederli di prugna - una creazione speciale*

*(Canederlo alla ricotta | rösti di prugna | gelato allo yogurt)* **ACGH**

8,50

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Mandarinsorbet **ACGH**

*Tortino al cioccolato con cuore morbido e sorbetto al mandarino* **ACGH**

8,50

Schokoladenfondue mit belgischen Waffeln und Früchten **ACGH**

*Fondue al cioccolato con cialde belghe e frutta mista* **ACGH**

9,50

*servieren wir gerne auch mit zwei Löffeln*

*serviamo volentieri anche con due cucchiai*

### 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



## *Pizza – Pizze*

18:00 – 22:30

*Donnerstags keine Pizza / Tranne giovedì*

<b>Margherita</b> Tomatensauce, Mozzarella <b>AG</b> <i>Margherita Pomodoro, mozzarella</i>	6,80
<b>Siciliana</b> Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern <b>ADG</b> <i>Siciliana Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi</i>	7,60
<b>Schinken &amp; Pilze</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons <b>AG</b> <i>Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>	8,50
<b>Salami</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami <b>AG</b> <i>Salame Pomodoro, mozzarella, salami dolce</i>	7,80
<b>Schinken</b> Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken <b>AG</b> <i>Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	7,80
<b>Hawaii</b> Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas <b>AG</b> <i>Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas</i>	8,70
<b>Rohschinken</b> Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan <b>AG</b> <i>Prosciutto crudo Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, parmigiano</i>	9,50
<b>Diavola</b> Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Peperoni, Oliven <b>AG</b> <i>Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, peperoni, olive</i>	9,50
<b>Schlosswirt</b> Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Hirschsalami, Zwiebeln, Spiegelei, Oregano <b>ACG</b> <i>Schlosswirt Pomodoro, mozzarella, speck, salami di cervo, cipolla, uovo al tegamino, oregano</i>	9,80
<b>Capricciosa</b> Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken <b>AG</b> <i>Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi</i>	8,90



<b>4 Formaggi</b> Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Bergkäse <b>AG</b> <i>4 formaggi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, formaggio di montagna</i>	9,20
<b>4 Stagioni</b> Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignon, Artischocken, Paprika <b>AG</b> <i>4 stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, paprica</i>	9,20
<b>Gemüse</b> Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse <b>AG</b> <i>Verdura Pomodoro, mozzarella, verdura grigliata</i>	8,90
<b>Al Capo</b> Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami, Steinpilze <b>AG</b> <i>Al capo Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salami piccante, funghi porcini</i>	9,80
<b>Calzone</b> Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons <b>AG</b> <i>Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	9,00
<b>Tonno</b> Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven <b>AG</b> <i>Tonno Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive</i>	8,70
<b>Pugliese</b> Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Burrata Pugliese, Datterini-Tomaten, Basilikum <b>AG</b> <i>Pugliese Pomodoro, mozzarella, zucchini, burrata pugliese, pomodori datterini, basilico</i>	9,80

Unsere Pizza wird auch laktosefrei angeboten.  
*Le nostre pizze potete ordinare senza lattosio.*

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