



Starters | Antipasti

Mariniertes Saiblingstatar mit Gurken Gazpacho, Dill Mayonnaise und Mais Tortilla **ADGHK Veg**
*Tartare di salmerino marinato con gazpacho di cetrioli, maionese all'aneto
e tortilla di mais* **ADGHK Veg**
16,50

Carpaccio "Carne salada" mit eingelegten Pfifferlingen, Pecorinocreme und Rosmarin
Focaccia **AGK**
Carpaccio di carne salada con finferli sott'olio, crema di pecorino e focaccia al rosmarino **AGK**
16,50

Gegrillte Melonen mit Honig-Sesam-Vinaigrette und Scampi vom Grill **DFK Veg**
Melone alla griglia con vinaigrette al miele e sesamo, e scampi alla griglia **DFK Veg**
16,50

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

Haustartar vom Rind, serviert mit Toastbrot oder Schwarzbrot und Butter **ACDGK**
Tartara di manzo, servita con pane tostato oppure pane nero e burro **ACDGK**
16,50 (Vorspeise) 25,00 (Hauptspeise)



Suppen | Zuppe

Kräuter-Frittatensuppe **ACGJ**

Zuppa con frittate alle erbette **ACGJ**

7,00

Erbsen Cremesuppe mit Minzen-Sauerrahm-Espuma und „Garnelen-Wan-Tan“ **ADGJ Veg**

Crema di piselli con spuma alla menta e panna agra, e "gamberi Wan-Tan" **ACGJ Veg**

8,00

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

Carnaroli Risotto mit frischen Pfifferlingen und Rosmarinschaum **GJ Veg**

Risotto carnaroli con finferli freschi e spuma di rosmarino **GJ Veg.**

13,50

Hausgemachte Tomaten Spaghetti „alla chitarra“ mit Zucchini, Basilikum und Orangericotta **ACFG Veg.**

Spaghetti alla chitarra fatti in casa con zucchini, ragù di pomodori datterini, basilico e ricotta all'arancia **ACFG Veg.**

13,50

Schüttelbrot Gnocchi mit Kaninchenrücken Filet in Portwein mit Granatapfel **ACG**

Gnocchi al pane segale tirolese con sella di coniglio in salsa al porto, e melagrana **ACG**

14,50



Fischgerichte | Secondi piatti di pesce

Zanderfilet vom Grill mit Karottencreme und Kartoffel-Kürbiskern-Schnitte **ACGH** Veg.
Filetto di luccioperca con crema di carote, tronchetto di patate e semi di zucca **ACGH** Veg.
23,50

Gegrilltes Lachsforellenfilet auf buntem Zupfsalat, dazu Limonendressing **DEGK** Veg.
Filetto di trota salmonata alla griglia su insalata con dressing al lime **DEGK** 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 **CG** Veg.
Piatto di insalata mista con mozzarella e uovo **CG** Veg.
14,00

Bunter Salatteller mit Thunfisch und Ei **CD** Veg.
Piatto di insalata mista con tonno e uovo **CD** 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 **ACGJFM**

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

19,00

Tagliata vom Ribeye Steak auf Rucola-Parmesan-Salat, dazu gegrillte Jungkartoffel **GK**

Tagliata Ribeye con rucola e parmigiano, e patate alla griglia **GK**

25,50

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**

28,50

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**

31,00

Kalbrückensteak mit Kräuterkruste und Kartoffel-Pfifferling-Gröstl **ACGJK**

Steak di sella di vitello in crosta d'erbette con rosticiata di patate e finferli **ACGJK**

27,00



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

Dreierlei Früchtesorbet mit Champagner Espuma

(Marillen | Sauerkirschen | grüner Apfel) **ACGH**

Tris di sorbetti con spuma di champagne

(albicocca | amarena | mela verde) **ACGH**

8,50

Marillenknoedel mal anders

(Topfenmousse | Marillentröster | Zimt Crumble | Joghurteis) **ACGH**

Canederli di albicocca - una creazione speciale

(Canederlo alla ricotta, rösti all'albicocca, crumble di cannella, gelato allo yogurt) **ACGH**

8,50

Kokosnuss Creme brûlée mit Maracuja **ACG**

Creme brûlée alla noce di cocco con maracuja **ACG**

8,50

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

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



4 Formaggi Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Bergkäse AG <i>4 formaggi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, formaggio di montagna</i>	9,20
4 Stagioni Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignon, Artischocken, Paprika AG <i>4 stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, paprica</i>	9,20
Gemüse Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse AG <i>Verdura Pomodoro, mozzarella, verdura grigliata</i>	8,90
Al Capo Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami, Steinpilze AG <i>Al capo Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salami piccante, funghi porcini</i>	9,80
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>	8,70
Pugliese Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Burrata Pugliese, Datterini-Tomaten, Basilikum AG <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.