



## Starters | Antipasti

Beefsteak Tatar vom Südtiroler Alpenrind mit getoastetem Brot und Butter **ACDGK**

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

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

Hirschcarpaccio mit eingelegten Steinpilzen, Trüffel Vinaigrette, Pecorino Käse aus Feldthurns und hausgemachter Kürbismarmelade **AGJK**

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

16,50

In Rotkraut gebeiztes Saiblingsfilet mit Senfkaviar, Schwarzbeeren-Gel und Kren Espuma, dazu hausgemachtes Dillbrioche **ACDGK**

*Filetto di salmerino marinato in cavolo rosso con semi di senape, gelatina ai mirtilli neri e brioche all' aneto* **ACDGK**

15,50



## Suppen | Zuppe

Südtiroler Speckknödelsuppe **ACGJ**

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

1 Knödel 6,50      1 canederlo 6,50

2 Knödel 8,50      2 canederli 8,50

Rinderkraftbrühe mit Kräuterfrittaten **ACGJ**

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

7,50

Topinambursuppe mit Thymian Pesto und \*Spanferkel Knusperln **AGJ**

*Vellutata di topinambur con pesto al timo e \*crunch di maialino* **AGJ**

8,50

\*die gekennzeichneten Lebensmittel können für unsere Vegetarier auch weggelassen werden!

*\*per i nostri vegetariani volentieri anche senza carne/pesce*



## Vegetarische Gerichte

Rustikaler Tomaten-Brot-Salat mit Mozzarella di Bufala **AEFG**  
*Insalata rustica di pane e pomodori con mozzarella di Bufala* **AEFG**  
13,50

Kartoffel-Walnuss-Gnocchi in Almkäse-Trüffel-Fonduta mit Palabirnen Chips **AEFG**  
*Gnocchi di patate e noci in fonduta di formaggio di montagna e tartufo bianco con chips di pera Pala* **AEFG**  
15,50

Bunter Salatteller mit Thunfisch Tataki im Sesammantel **CDKL**  
*Insalata mista con tataki di tonno in mantello di sesamo* **CDKL**  
18,50

Spinatnocke auf Blattsalat **ACGL**  
*Canederlo di spinaci su insalata* **ACGL**  
14,80

Mediterranes Grillgemüse mit Burrata Pugliese und rotem Pesto **GFM**  
*Verdura mediterranea alla griglia con burrata pugliese e pesto rosso* **GFM**  
15,50



## Nudelgerichte & Teigwaren | Pasta

Kartoffel-Walnuss-Gnocchi in Almkäse-Trüffel-Fonduta mit Palabirnen Chips **AEFG**  
*Gnocchi di patate e noci in fonduta di formaggio di montagna e tartufo bianco con chips di pera Pala* **AEFG**  
15,50

Kürbisrisotto mit geröstetem \*Oktopus, Yuzu-Gel und Kürbiskern Crumble **ACDGJO**  
*Risotto di zucca von polpo alla griglia, gelatina di yuzu e "crumble" di semi di zucca* **ACDGJO**  
15,50

Hausgemachte Rosmarin Sedanini mit Perlhuhn-Ragout und Granatapfel **ACGJ**  
*Sedanini al rosmarino fatti in casa con ragù di faraona e melograno* **ACGJ**  
14,80

Gerne können Sie alle warmen Vorspeisen auch als Hauptspeise bestellen.  
Aufpreis jeweils 3,- € / *Potrete ordinare la pasta anche come piatto principale. Sovraprezzo € 3,-*



## Hauptgerichte | Secondi piatti

Maishähnchenbrust auf Kastanienrisotto mit würzigem Balsamico-Radicchio-Chutney **AGJ**  
*Petto di pollo con risotto di castagne e chutney di balsamico e radicchio* **AGJ**  
18,50

Wienerschnitzel (Schwein/Kalb) mit Pommes Frites **ACF**  
*Bistecca alla milanese (suino/vitello) con patatine fritte* **ACF**  
14,50/19,50

Zanderfilet mit Zitronenbutter auf Selleriepüree und gebackenen Kartoffelpaunzen **ADGJ**  
*Filetto di lucioperca con burro al limone, purè di sedano e patate alla tirolese* **ADGJ**  
22,50



## Steaks

Hirschrückensteak mit Steinpilzragout, Rotkraut und Schupfnudeln **ACGJ**  
*Steak di sella di cervo con ragù di funghi porcini, cavolo rosso e "schupfnudel"*  
*(Schupfnudel = gnocchi di patate fritti, tipici sud Tirolesi)* **ACGJ**  
35,00

Filetsteak vom Iberico Schwein auf Selleriepüree mit Schwarzbrotjus und Rauchsalz **AL**  
*Filetto di maiale iberico su purè di sedano con jus di pane nero e sale affumicato* **AL**  
22,50

Dry Aged Rinds Tomahawk (ca. 1- 1,2kg – 2 Personen)  
*Tomahawk di manzo "dry aged" (ca. 1 – 1,2 kg per 2 persone)*  
95,00

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Weißwein-Rosmarin-Jus **NJM**  
*Sella di vitello con salsa al vino bianco e rosmarino* **NJM**  
25,00



## Vom Rieser Hof in Schenna (Fütterung mit Gras und Braugerste)

Rinderhochrippe mit nussigem Aroma, am Knochen gereift (550-600g) **AFK**

*Costata di manzo con aroma di nocciola (550 - 600g) AFK*

32,00

Filetsteak vom Weiderind (230-250g) **AFK**

*Steak di filetto di manzo (230 - 250g) AFK*

28,00

## Vom Black Angus Uruguay

Filetsteak vom Rind (300g) **ACGJK**

*Steak di filetto di manzo (300g) ACGJK*

28,00

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte mit Zwiebelsauce **ACGJ**

*Entrecôte con salsa di cipolle ACGJ*

22,00

## Bio-Rindfleisch vom Aberdeen Angus

Tagliata vom Roastbeef auf Parmesan-Rucola-Salat **ACGJ**

*Tagliata di roastbeef su insalata di rucola con parmigiano ACGJ*

22,00

Ribeyesteak mit nussigem Aroma (250g) **ACGJK**

*"Ribeye" con aroma di nocciola (250g) ACGJK*

22,00

## Zu den Stakes servieren wir folgende Beilagen |

### Come Contorno agli steak serviamo

Pommes fritte / *patate fritte* 4,50 €

Rustikale Pommes / *patate rustice* 4,50 €

Kartoffel Wedges / *wedges di patate* 5,00 €

Portion Reis Pilaw / *riso pilaf* 5,00 €

Mediterranes Grillgemüse / *verdura mediterranea alla griglia* 5,00 €

Speckbohnen / *fagioli verdi allo speck G* 4,50 €

gegrillter Maiskolben / *pannocchio di mais alla griglia* 4,50 €

hausgemachtes Apfelmilch / *ketchup alla mela fatto in casa*

Pfeffersauce / *Salsa al pepe verde AG*

Kräuterbutter / *café de paris AG*



## 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

„Der Italiener“ „L'italiano“

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

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

4,50

Zwei Nocken Schokomousse auf Himbeercoulis **ACGH**

*Due gnocchetti di mousse al cioccolato su coulis ai lamponi* **ACGH**

7,00

Vanille Crème Brûlée mit Apfelstrudeleis **ACGH**

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

7,50

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Mispel Eis **ACGH**

*Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato alle nespole* **ACGH**

8,50

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis **AGCH**

*Lamponi caldi con gelato alla vaniglia* **AGCH**

6,50

Tiramisú im Glas serviert mit Wallnuss-Karamelleis **AGCH**

*Tiramisú servito in bicchiere con gelato alla nocciola e al caramello* **AGCH**

7,50

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



## Pizza – Pizze

18:00 – 22:00

<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>	9,00
<b>Salami</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami <b>AG</b> <i>Salame Pomodoro, mozzarella, salami dolce</i>	8,50
<b>Schinken</b> Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken <b>AG</b> <i>Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	8,50
<b>Hawaii</b> Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas <b>AG</b> <i>Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas</i>	9,00
<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>	11,00
<b>Capricciosa</b> Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken <b>AG</b> <i>Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi</i>	9,50
<b>4 Formaggi</b> Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Bergkäse <b>AG</b> <i>4 formaggi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, formaggio di montagna</i>	9,50



**4 Stagioni** Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignon, Artischocken, Paprika **AG** 9,50  
*4 stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, paprica*

**Gemüse** Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse **AG** 10,00  
*Verdura Pomodoro, mozzarella, verdura grigliata*

**Al Capo** Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami, Steinpilze **AG** 10,00  
*Al capo Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salami piccante, funghi porcini*

**Calzone** Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons **AG** 9,00  
*Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi*

**Tonno** Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven **AG** 9,00  
*Tonno Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive*

**Pugliese**  
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Burrata Pugliese, Datterini-Tomaten, Basilikum **AG** 11,50  
*Pugliese Pomodoro, mozzarella, zucchini, burrata pugliese, pomodori datterini, basilico*

**Pippo**  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Champignons, Zwiebel, Gorgonzola **AG** 11,50  
*Pippo Pomodoro, mozzarella, prosciutto corro, salame piccante, champignon, cipolla, gorgonzola*

**“Quattro Funghi”**  
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons, Kräutersaitlingen, Petersilie, und Knoblauch **AGH** 14,50  
*Quattro Funghi Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, finferli, champignon, funghi alle erbette, prezzemolo e aglio*

**“Gamberi”** Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Zucchini und Knoblauch **ABCG** 12,50  
*Gamberi Pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchini e aglio*

Für Extras (nur aus der Pizzakarte) berechnen wir einen Preiszuschlag 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