

Antipasti | Appetizers

Dreierlei Bruschetta | Tomaten | gegrillte Zucchini | Artischocke

Tris di bruschette | pomodori | zucchini grigliate | carciofi

Trio of bruschetta | tomatoes | grilled zucchini | artichoke

10,90 €

Tatar vom Rind | Philadelphia Senfcreme | hausgemachtes Toastbrot | Butter

Tartare di manzo | crema di senape Philadelphia | pane tostato fatto in casa | burro

Beef tartare | Philadelphia mustard cream | homemade toast bread | butter

120g – 17,90 € | 220g – 22,90 €

Passeirer Forellenfilet* | geräuchert | zweierlei Spargel | Zitronenvinaigrette

Filetto di trota della Val Passiria* | affumicato | al asparagi in due varianti | vinaigrette limone

Passeier trout fillet* | smoked | two types of asparagus | lemon vinaigrette

17,90 €

Gemischter Salat | Blattsalat | Tomate | Rucola | Mais | Karotte | Gurke

Insalata mista | insalata verde | pomodoro | rucola | mais | carota | cetriolo

Mixed salad | leaf lettuce | tomato | arugula | corn | carrot | cucumber

7,50 €

Krautsalat | Südtiroler Bauernspeck

Insalata di cavolo | speck contadino dell'Alto Adige

Cabbage salad | South Tyrolean farmer's bacon

7,00 €

Brot Körbchen | cestino del pane | bread basket

2,50 €



Suppen | Zuppe | Soups

Tiroler Speckknödelsuppe

Brodo di Manzo | canederli allo speck tirolese

Beef broth | dumplings with Tyrolean bacon

7,00 €

Rinderkraftbrühe | Frittatensuppe

Brodo di manzo | striscioline di crepes

Beef broth | pancake strips

6,50 €

Tagessuppe

Zuppa del giorno

Soup of the day

7,50 €

Warme Vorspeisen | primi piatti | warm starters

Hausgemachte Eierbandnudel | Bärlauchpesto | Almkäse

Tagliatelle all'uovo fatte in casa | pesto di aglio orsino | formaggio d'alpeggio

Homemade egg tagliatelle | wild garlic pesto | alpine cheese

13,90 € | 16,90 €

Carnaroli Risotto | Spargel | Passeirer Saibling*

Risotto Carnaroli | asparagi | salmerino della Val Passiria

Carnaroli risotto | asparagus | Passeier char

14,90 € | 17,90 €

Spaghetti allo scoglio* | Garnelen | Miesmuscheln | Venusmuscheln | Kalamari

Spaghetti allo scoglio* | gamberi | cozze | vongole | calamari

Seafood* spaghetti | shrimp | mussels | clams | calamari

16,50 € | 19,50 €

Knödeltris | Käse | Spinat* | rote Beete | Parmesansauce

Tris di canederli | formaggio | spinaci* | barbabietola | Salsa al parmeggiano

Dumpling trio | cheese | spinach* | beetroot | parmesan sauce

14,70 €

Kartoffelhalbmonde | Spinat* | Ricotta | geschmorte Datteltomaten

Mezzelune di patate | spinaci | ricotta | pomodorini datterini saltati

Potato half-moons | spinach | ricotta | braised datterini tomatoes

13,90 € | 16,90 €

Hauptspeise | Secondi piatti | Main course

Wienerschnitzel | Röstkartoffel | hausgemachte Preiselbeermarmelade

Cotoletta alla viennese | patate arrosto | marmellata di mirtilli rossi fatta in casa

Wiener schnitzel | roasted potatoes | homemade lingonberry jam

Kalb | Vitello | Veal 21,50 € | Truthahn | Tacchino | Turkey 20,50 € | Schwein | Maiale | Pork 18,50 €

Filet vom Rind | Kartoffelmoussline | zweierlei Spargel | Pfeffersauce

Filetto di manzo | puré di patate | asparagi in due varianti | salsa al pepe

Beef fillet | mashed potatoes | two types of asparagus | pepper sauce

32,50 €

Weißer Stangenspargel | Roh- und Hausschinken | Salzkartoffel | Boznersauce

Asparagi bianchi | prosciutto crudo e cotto | patate lesse | salsa bolzanina

White asparagus | raw and cooked ham | boiled potatoes | Bolzano sauce

21,00 €

Reisbowl | Kirschtomate | roter Zwiebel | Gurke | gegrillte Kräuterseitlinge | Rucola | Feta | Avocado | Dressing

Rice bowl | pomodorini | cipolla rossa | cetriolo | funghi cardoncelli grigliati | rucola | feta | avocado | dressing

Rice bowl | cherry tomatoes | red onion | cucumber | grilled king oyster mushrooms | arugula | feta | avocado | dressing

16,50 €

Mit Hühnerstreifen | filetti di pollo | Chicken fillet 20,00 €

Mit sautierte Riesengarnelen* | gamberi saltati* | sautéed king prawns* 22,00 €

Gebratenes Zanderfilet* | mediterranes Gemüse | Taggiasca Oliven

Filetto di lucioperca* alla griglia | verdure mediterranee | olive Taggiasca

Pan-fried pike-perch fillet* | Mediterranean vegetables | Taggiasca olives

27.50 €

Dessert

hausgemachtes Tiramisu

Tiramisu fatto in casa | homemade tiramisu

8,00 €

Topfenknödel | Nougat | Waldfrüchte | Eis

Canederli di ricotta | nougat | frutti di bosco | gelato

Quark dumplings | nougat | mixed berries | ice cream

9,80 €

Lauwarmes Schokotörtchen | Früchteragout | Passionsfruchtsorbet

Tortino al cioccolato tiepido | ragù di frutta | sorbetto al frutto della passione

Warm chocolate cake | fruit ragout | passion fruit sorbet

10,90 €

Zweierlei Sorbet | Mango | Himbeere | frische Früchte

Due tipi di sorbetto | mango | lampone | frutta fresca

Duo of sorbets | mango | raspberry | fresh fruit

7,50 €

Apfelstrudel

Strudel di mele | apple strudel

5,50 €

mit Vanilleeis | con gelato alla vaniglia | Vanilla ice cream + 1,00 €

mit Sahne | con panna | with whipped cream + 0,50 €

Kinderkarte

Die Zaubertaschen aus Tirol | Le borse magiche del Tirolo

Schlutzkrapfen mit Topfen- Spinatfüllung

Mezzelune ripieni di ricotta e spinaci

The magic pockets from Tyrol | Schlutzkrapfen with spinach and ricotta filling

9,50 €

Das kleine Ritterschnitzel | Cotoletta al cavaliere

Wienerschnitzel mit Pommes | Cotoletta alla milanese con patate fritte

The Little Knight Cutlet | Wiener schnitzel with French fries

10,50 €

Die Superhelden Suppe | Il brodo dei supereroi

Nudelsuppe mit Frankfurter Würstel | brodo di pasta con wurstel

The broth of superheroes | Noodle soup with frankfurters

8,00 €

Popeyes Power Spätzle | Spätzle energetici di Popeye

Spinatspätzle mit Schinkenrahmsauce | Spätzle agli spinaci con salsa alla panna e prosciutto

Popeye's Power Spätzle Spinach | spaetzle with ham cream sauce

9,90 €

Die Rotkäppchen Pasta | La pasta cappuccetto Rosso

Nudel mit Ragout oder mit Tomatensauce | Pasta al ragù o con salsa di pomodoro

The Little Red Riding Hood Pasta | Pasta with meat sauce or tomato sauce

8,90 €