

## Tradition - Tradizionale

### Das Beste aus der Räucherammer, eingelegtes Gemüse

Il meglio degli affumicati, verdure sottaceto

€ 13,50

### Kräftige Rindsuppe mit Speckknödel

Consommè di manzo con canederli allo speck

€ 8,50

### Hausgemachte Schlutzkrapfen vom BIO-Roggen mit Bergkäse und brauner Butter

Mezzelune fatte in casa con farina di segale bio, fomaggio di malga e burro fuso

€ 14,50

### Käsepressknödel,

### milder Krautsalat und Kümmelbutter

Canederli schiacciati di formaggio

insalata di cappucci e burro al cumino

€ 13,50

### Spaghetti aus Matt-Mehl nach Wahl

Spaghetti di farina Matt a scelta

€ 12,50

### Filet vom Jungrind mit grüner Pfeffersauce,

### gegrilltes Gemüse und kleine Kartoffeln

Filetto di vitellone in salsa al pepe verde

verdure alla griglia e patate

€ 28,50

### Wienerschnitzel vom Kalb im Butter gebraten,

### Röstkartoffeln und Preiselbeeren

Bistecca di vitello alla milanese

con patate saltate e mirtilli rossi

€ 24,50

### Tatar vom Jungrind (200g) mit Toastbrot und Butterrosen, am Tisch angemacht

Tartare di manzo (200g) con pane tostato e burro, condito a tavola

€ 28,50

**Der Genuss unserer Gäste liegt uns am Herzen, deshalb bieten wir: Südtiroler Spezialitäten – Vegetarische Gerichte – Vegane Gerichte – Glutenfreie Speisen – Laktosefreie Speisen. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal, welches Ihnen gerne bei der Auswahl der Speisen behilflich ist**

Il piacere dei nostri ospiti è molto importante per noi. Per quel motivo offriamo: Specialità Altoatesine – piatti vegetariani – piatti vegani – piatti senza glutine – piatti senza lattosio. Preghiamo i gentili clienti di rivolgersi al nostro personale di servizio, che volentieri Vi aiuterà a scegliere i piatti giusti.

## Saison - Stagionale

### **Carpaccio vom Alpenrind mit Pfifferlingen, Rucola und Parmesanspäne**

Carpaccio di manzo con finferli,  
Rucola e scaglie di parmigiano

€ 15,50

### **Büffelmozzarella mit marinierten Gartentomaten, dazu Pestofocaccia**

Mozzarella di bufola con pomodorini marinati  
Focaccia al Pesto

€ 13,50

### **Knuspriges Tempura von Salzwassergarnelen, marinierter Babyspinat und geschmorte Apfelspalten**

Gamberi del mare in pasta croccante,  
spinaci marinate e spicchi di mela brasata

€ 14,50

### **San Valentino Schinken, geschmorter Chicorée, Ziegenfrischkäse im Mohnmantel, Balsamico Perlen**

Prosciutto San Valentino, chicorée brasato,  
formaggio fresco di capra con papavero, perle all'aceto balsamico

€ 13,50

### **Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl und knuspriger Frühlingsrolle**

Crema di zucca moscato  
con olio di semi di zucca e involtino croccante

€ 10,50

### **Mediterraner Salatteller mit gegrilltem Gemüse, Feta und Taggiasche Oliven**

Insalata mediterranea con verdure grigliate  
Feta e olive Taggiasche

€ 13,50

### **Kartoffelteigtaschen mit heimischen Steinpilzen gefüllt, Pinienkernen und Rindsbresaola**

Mezzelune farcite con funghi porcini,  
pignoli e Bresaola di manzo

€ 14,50

### **Cremiger Risotto "Riso di Grumolo delle Abbadesse" (De' Tacchi), Vezzena Käse, Dellago Ginger Rose und Junglauch**

Risotto cremoso " Riso di Grumolo delle Abbadesse" (De' Tacchi), formaggio Vezzana,  
Dellago Ginger Rose e cipollotti

€ 13,50

*Weinempfehlung: Zweigelt Rosè Grande Fleur, Schlosskellerei d. Fritz Dellago Glas/bicchiere Euro 5,50*

*Proposta di vini: Zweigelt Rosè Grande Fleur, Schlosskellerei d. Fritz Dellago Flasche/bottiglia Euro 32,00*

### **Spinat Spaghetti mit geräuchertem Forellenfilet, frischem Meerrettich und Sauerrahm**

Spaghetti agli spinaci con trota affumicata, rafano fresco e panna agra

€ 15,50

*Weinempfehlung: Cuvée Boymont, Schlosskellerei d. Fritz Dellago - Glas/bicchiere Euro 7,50*

*Proposta di vini: Cuvée Boymont, Schlosskellerei d. Fritz Dellago - Flasche/bottiglia Euro 45,00*

### **Buchweizenknödel mit Ahrntaler Graukäse gefüllt, auf sautierten Pfifferlingen**

Canederli al grano saraceno farcito con formaggio grigio della Val Aurina

su finferli saltati

€ 14,50

Weinempfehlung: Cuvée Boymont, d. Fritz Dellago - Glas/bicchiere Euro 7,50

Proposta di vini: Cuvée Boymont, Schlosskellerei d. Fritz Dellago - Flasche/bottiglia Euro 45,00

**Alpensabling mit Brotklee, Rotweibutter, Blauburgunder Fritz Dellago**

**Geröstel von Kartoffeln, ligurischen Oliven und Datterini Tomaten**

Salmerino Alpino con burro al vino rosso, Pinot Nero Fritz Dellago

“Geröstel” di patate, olive Taggiasche e pomodori datterini

€ 28,50

Weinempfehlung: Blauburgunder Ovum, Schlosskellerei d. Fritz Dellago - Glas/bicchiere Euro 7,50

Proposta di vini: Pinot Nero Ovum, Schlosskellerei d. Fritz Dellago - Flasche/bottiglia Euro 45,00

**Zarte Lammschulter vom „Villnösser Brillenschaf“ getrocknete Datteln, Artischocken**

**Polenta vom “Mais Biancoperla” und Zweigelt Fritz Dellago**

Spalla d’agnello “Villnösser Brillenschaf”, salsa ai datteri secchi e carciofi,

polenta di “Mais Biancoperla”, Zweigelt Fritz Dellago

€ 27,50

Weinempfehlung: Blauburgunder Ovum, Schlosskellerei d. Fritz Dellago - Glas/bicchiere Euro 7,50

Proposta di vini: Pinot Nero Ovum, Schlosskellerei d. Fritz Dellago - Flasche/bottiglia Euro 45,00

**Steak vom Milchkalb mit Meerrettichkruste, glasierte Weintrauben**

**Portwein-Schalotten und Speckkartoffeln**

Steak di sella di vitello con crosta di rafano, uva glassata,

scalogni al vino Porto e patate allo speck

€ 28,50

Weinempfehlung: Korbianer, Schlosskellerei d. Fritz Dellago - Glas/bicchiere Euro 7,00

Proposta di vini: Korbianer, Schlosskellerei d. Fritz Dellago - Flasche/bottiglia Euro 48,00

**Vinum**  
Hotels  
Südtirol

**WIR SIND**  
**GREEN**  
**CHEFS**  
FAIRNESS & VERANTWORTUNG  
IN DER GASTRONOMIE

**Die Gerichte mit Kennzeichnung “Vinum Hotels Südtirol” legen einen besonderen Schwerpunkt auf den Südtiroler Wein.**

I piatti con la segnalazione „Vinum Hotels Südtirol” hanno come tema centrale il Vino Altoatesino.