

Kalte Vorspeisen Antipasti

TATAR VOM CHIANINA RIND^{AGFM}

Toastbrot | Butterrolle

Tartara di manzo „Chianina“ pane tostato | burro

16 €

CARNE SALADA - CARPACCIO VOM GEPÖKELTEN RINDFLEISCH^G

Wildkräutersalate | Spargelspitzen | gehobelter Parmesan | Vinschger Schüttelbrot

CARNE SALADA

*insalata di erbe selvatiche | punte di asparagi | scaglie di grana
pane croccante della Val Venosta*

14 €

CAPRESE^G

Büffelmozzarella | Tomaten & Datterini | Basilikum

Mozzarella di bufala | pomodori & Datterini | basilico

13 €

BRUSCHETTA „CLASSICA“^{ACG}

Tomaten | Zwiebel | Knoblauch

Bruschetta classica | Pomodori | Cipolla | Aglio

2,5 €



Suppen Zuppe

SPARGELCREMESUPPE ^{AGL}

Rohschinken - Grissini

Crema di asparagi

Grissino avvolto dal prosciutto crudo

8 €

UNSERE GULASCHSUPPE ^{ALO}

Zuppa di gulasch della casa

9 €

KLARE KRAFTBRÜHE | FRITTATEN ^{ACGL}

Tagliatelle di crespelle in brodo

7 €



Vorspeisen Primi piatti

SPARGELRISOTTO^{GL}

Spargelspitzen | Gartenkresse

Risotto agli asparagi | punte di asparagi | crescione

14 €

HAUSGEMACHTE SPARGELRAVIOLI^{ACG}

Spargelfüllung | Kräuterschinken | Gartenkresse | gehobelter Parmesan

Ravioli fatti in casa ripieni agli asparagi

Prosciutto alle erbe | crescione | scaglie di grana

15 €

HAUSPFANDL^{ACGL}

Sedanini | Fleischragout | Schinken | Champignon | Parmesan | Sahne

Sedanini | ragù di carne | prosciutto | funghi | grana | panna

13 €



Empfehlung / Consiglio

FRISCHER STANGENSPPARGEL | ASPARAGI FRESCHI ^{ACG}

Butterkartoffel | *Patate lesse*
Boznersauce | *Salsa bolzanina*

Kräuterschinken | *Prosciutto alle erbe* | 18 €

Räucherlachs | *Salmon affumicato* ^D | 20 €

Parma Rohschinken | *Prosciutto crudo di Parma* | 19 €

SPARGELSALAT ^{BGO}

Gegrillte Garnelen | Frische Spargel | Wildkräuter-Mixsalat | Gartenkresse | Waldbeeren
Passionsfrucht- Ingwerdressing

Gamberi alla griglia | asparagi freschi | Mix di insalate selvatiche | cescione | frutti di bosco
Dressing al frutto della passione e zenzero

18 €

Spargelpizza

SPARGEL ^{ACG}

Tomatensauce, Brimi Mozzarella, frische Spargel, Kirschtomaten, Gartenkresse, Oregano
Salsa di pomodoro, Brimi mozzarella, asparagi freschi, pomodorini, crescione, origano

Boznersauce | Salsa Bolzanina

15 €

SÜDTIROL ^{ACG}

Tomatensauce, Brimi Mozzarella, frische Spargel, Spinat, Speck, Rucola, Parmesan, Oregano
Salsa di pomodoro, Brimi mozzarella, asparagi freschi, spinaci, speck, rucola, grana, origano

Boznersauce | Salsa Bolzanina

17 €

TRADIZIONALE ^{ACG}

Tomatensauce, Brimi Mozzarella, frische Spargel, Schinken, gekochtes Ei, Gartenkresse, Oregano
Salsa di pomodoro, Brimi mozzarella, asparagi freschi, prosciutto cotto,

uovo sodo, crescione, origano

Boznersauce | Salsa Bolzanina

16 €

Boznersauce - Hausrezept mit Majonese
Salsa Bolzanina - fatta in casa con Majonese

1,50 €



Hauptspeisen Secondi piatti

TAGLIATA VON DER HÜHNERBRUST
bunten-knackigen Gemüse | Parmesansplitter | Rucola

*Tagliata di petto di pollo
verdura mista | scaglie di parmigiano | rucola*

18 €

WIENER SCHNITZEL
Schwein oder Truthahn
Pommes | Preiselbeeren ^{A C G}

*Cotoletta alla milanese
carne di maiale o tacchino
patate fritte | mirtilli rossi*

17 €

RÖSTI LACHS
Kartoffel Rösti | Frische Spargel
Räucherlachs | Gartenkresse | Boznersauce
*Rösti di patate gigante | asparagi freschi
salmone affumicato | crescione | salsa Bolzanina*

16 €

