

Kalte Vorspeisen / Antipasti

Mohrens Beef Tartar mit kaltgepressten Olivenöl mariniert

an Burrata mit getoasteten Brioche - Brot

Mohrens beef tartar all' olio d'oliva con burrata e pan brioche

15,00€

Ziegenfrischkäsepraline im Kräutermantel an Salatherzen und Apfel - Chutney

Formaggio fresco di caprino in un mantello di erbe con insalatina e chutney di mele

9,50 €

Geräucherters Saiblingsfilet aus dem Passeiertal

in Kräutern gewälzt mit Meerrettich – Terrine

Filetto di salmerino affumicato della Val Passiria con erbe con terrina di raffano

14,50 €

Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce

Vitello tonnato

11,50 €

Suppen /Minestre

Kräuter – Frittaten in der Kraftbrühe

Consommé con frittatina alle erbe selvatiche

5,00 €

Leberknödel in der Kraftbrühe

Canederlo di fegato in brodo

6,50 €

Warme Vorspeisen

Primi piatti

Hausgemachte Boxelemehl- Ravioli mit Carbonara gefüllt auf Lauchcreme mit

Rohschinkenstreifen und Parmesanhobel

Ravioli di carrube fatti in casa ripieni alla carbonara
su crema di porri con prosciutto crudo e parmigiano

12,00 / 15,00 €

Spinatknödel auf Almkäsesauce und Kresse

Canederli di spinaci su fonduta di formaggio di malga e crescione

9,50 / 12,00 €

Strigoli mit frischen Datterino Tomaten,

Taggiasche-Oliven, Büffelmozzarella und Wildkräuter - Basilikumpesto

Strigoli con pomodoro datterino, olive taggiasche, mozzarella di bufala e pesto di erbe selvatiche e basilico

10,50 / 13,00 €

Hausgemachte Tagliolini in feiner Pfifferlingrahmsauce

Tagliolini in salsa ai finferli freschi

11,50 / 14,00 €

Salate

Insalate

Großer Blattsalat als Vorspeise / Insalata verde come antipasto 6,50 €

Gemischter Salat / Insalata mista 6,50 €

Tomatensalat mit Zwiebeln / Insalata di pomodoro con cipolla 6,00 €

Hauptgerichte

Piatti principali

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren

Cotoletta di maiale alla milanese con patate saltate e mirtilli rossi

15,50€

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom Rind mit Röstkartoffeln

Cipollata d' entrecôte di manzo con patate saltate

23,50 €

Saltimbocca alle Romana mit Kartoffel - Rösti

Saltimbocca alla Romana con patate rösti

19,50 €

In Lagrein geschmorte Kalbswangen auf Kräuterrisotto

Guancette di vitello brasate al Lagrein su risotto di erbe

23,50 €

Perlhuhnbrust in Olivensalsa auf gedünsteten Wirsing mit Ofenkartoffeln

Petto di faraona in salsa alle olive su verza e patate al forno

19,50 €

Fisch

Pesce

Gebratener Wolfsbarsch nach mediterraner Art

mit Datterino - Tomaten, Kapern und Oliven an Kartoffelscheiben

Filetto di branzino alla mediterranea con pomodori, capperi e olive e patate

21,00 €

Dessert / Dolce

Vanilleeis mit Espresso

Affogato

4,50 €

Zweierlei Mousse von der Schokolade an Erdbeerragout und Joghurtschaum

Duetto di mousse al cioccolato con fragole e schiuma di yogurt

8,50 €

Dessertvariation

Variazione di dolci

11,00 €

Gebrannte Vanillecreme mit Waldfrüchteeis

Crema brûlée con sorbetto alle fragole

8,00 €

Variation von Sorbets an frischen Früchtesalat

Variazione di sorbetti con frutta fresca

9,50 €

Zitronensorbet mit Wodka

Gelato al limone con Vodka

6,00 €

Erdbeeren mit Vanilleeis oder Sahne

Fragole con gelato alla vaniglia o panna

7,50 €

Apfelstrudel mit Sahne

Strudel di mele con panna

4,00 €