

## Kalte Vorspeisen

### Antipasti

**Mohrens Beef Tartar mit kaltgepresstem 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  
auf gezupften Salatherzen und Apfel - Chutney**

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

9,50 €

**Geräucherter Saiblingsfilet aus dem Passeiertal  
mit Meerrettich – Terrine**

Filetto di salmerino affumicato della Val Passiria con terrina di  
raffano

14,00 €

**Feine Scheiben vom Kalbfleisch mit  
Thunfischsauce**

Vitello tonnato

11,00 €

## Suppen / Minestre

**Kräuter – Frittaten in der Kraftbrühe**

Consommé con frittatina

5,00 €

**Leberknödelsuppe**

Canederli di fegato in brodo

6,50 €

## Warme Vorspeisen / Primi piatti

**Boxelemehl – Ravioli gefüllt mit Carbonara  
auf Lauchsauce und Culatellostreifen (Rohschinken)**

Ravioli di carrube fatti in casa ripieni alla carbonara su salsa ai porri e culatello  
12,50 / 15,00 €

**Brennesselknödel auf Almkäse - Sauce**  
Canederli all'ortiche su fonduta di formaggio di malga  
9,50 / 12,00 €

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit feiner Pfifferling - Rahmsauce**  
Gnocchi di patate in salsa ai finferli freschi  
11,50 / 14,00 €

**Cremiger Limetten - Risotto mit gebratener Tiefseegarnele**  
Risotto carnaroli al lime con gamberi saltati  
12,50 / 15,00 €

**Penne all'Amatriciana mit Tomaten – Speck - Zwiebelsauce**  
Penne all'Amatriciana  
9,00 / 11,50 €

## 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 heimischen Rind mit Röstkartoffeln**

oder

**Tagliata mit Röstkartoffeln, Rucola, Tomaten und Parmesanflocken**

Cipollata d' entrecôte di manzo nostrano con patate saltate  
oppure

Tagliata di manzo con patate saltate, rucola pomodori  
datterino e parmigiano

23,50 €

**In Lagrein geschmorte Kalbswangen auf Kräuterrisotto und Schmorgemüse**

Guancette di vitello brasate al Lagrein su risotto di erbe e  
primizie di verdure

23,50 €

**Perlhuhnbrust in Olivensalsa auf gedünsteten Wirsing dazu Kartoffelgratin**

Petto di faraona in salsa alle olive su verze con gratin di  
patate

19,50 €

**Kalbslebergeschnetzeltes nach Venezianischer Art mit gedünstetem Reis**

Fegato di vitello alla veneziana con riso pilaf

19,00 €

**Fisch/ Pesce**

**Gebratener Wolfsbarsch nach mediterraner Art, Kartoffelscheiben, Tomaten und Oliven**

Filetto di branzino alla mediterranea con patate, pomodori e  
olive

**Dessert**

**Dolce**

**Vanilleeis mit Espresso**

Affogato

4,50 €

**Zweierlei Sorbets an frischen Früchten**

Sorbetti con frutta fresca

9,00 €

**Gebrannte Vanillecreme mit Waldfrüchteeis**

Creme brûlé alla vaniglia con gelato di frutti di bosco

8,50 €

**Lauwarmes Schokoladentörtchen mit  
hausgemachten Sauerrahmeis**

Tortina al cioccolato fondente con gelato di panna acida fatto in  
casa

10,00 €

**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 €