



Aperitiv – Aperitivo

Südtiroler Sekt – Spumante dell'Alto Adige 6,80 €

Franciacorta 6,00 €

Spritz Veneziano – Hugo 4,20 €

Kalte Vorspeisen – Antipasti

Rindertatar mit hausgemachtem Toastbrot und Butter

Tartar di manzo con pane tostato fatto in casa e burro

15,80 €

Spargelsalat mit Räucherlachs

Insalata di asparagi con salmone affumicato

14,80 €

*Grüner und weißer Spargel mit Bozner Sauce , Hausschinken und Kren
Asparagi verdi e bianchi con salsa bolzanina , prosciutto cotto della casa
e rafano*

16,00 €

Forellenfilet auf lauwarmen Berglinsen

Filetto di trota su lenticchie tiepide

12,00 €

*Hausgemachte Focaccia mit Rohschinken eingelegten Kirschtomaten
und Burrata Mousse*

*Focaccia fatta in casa con prosciutto crudo, pomodorini in umido
e mousse di burrata*

11,50 €

Suppen – Minestre

Consommé mit Tiroler Speckknödel

Consommé con canederli di speck tirolese

5,90 €

Spargelcremesüppchen mit Rohschinken Crostino

Crema d'asparagi con crostino al crudo

7,80 €

Küche geöffnet – cucina aperta

12.00 – 14.00 Uhr und 18.30 – 21.00 Uhr – Fr. & Sa. bis 21.30 Uhr

Warme Vorspeisen - Primi piatti

*Bärlauchknödel mit Stifser Käse gefüllt auf mariniertem Spitzkohl
Canederli all'aglio orsino ripieni di formaggio di Stelvio su insalata di capucci*
11,50 €

*Turmbach Lasagne alla bolognese
Lasagne alla bolognese del Turmbach*
12,50 €

*Cremiges Spargelrisotto mit Lammkötletchen
Risotto d'asparagi con braciolina d'agnello*
16,30 €

*Teigtaschen mit Hummerfüllung und sautierter Frühlingszwiebelringen
Raviolo ripieno di astice e cippollotti saltati in padella*
16,50 €

Hauptgerichte - Secondi piatti

*Frische Turmbachforelle nach Wunsch zubereitet
mit Salzkartoffeln und Gemüsebeilage
Trotta fresca di torrente, cucinata a Vostra scelta con patate lesse e verdure*
21,50 €

*Traminer Spargel mit Hausschinken, Neuen Kartoffeln,
Bozner Sauce und Kren
Asparagi di Termeno con prosciutto cotto della casa, patate novelle,
salsa bolzanina e rafano*
22,80 €

*Grillgemüsetörtchen mit gegrilltem Tominokäse
Tortino di verdure grigliate con tomino alla piastra*
14,80 €

*Geschmortes Kalbswangele mit Bärlauchpüree und Karotten
Guancietta di vitello brasato con puré all'aglio orsino e carote*
24,00 €

*Lammnüsschen mit Süßkartoffelstampf und gebackenen Kapernfrüchten
Noce d'agnello con puré di patata dolce e caperi fritti*
24,50 €

*Entrecote vom Alpen Rind, Ofenkartoffeln, Rucola und Parmesanspalten
Controfiletto di manzo Alpenrind, patate al forno, rucola e parmigiano*
25,90 €

Dessert - Dolci

*Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern , Eiscreme , Erdbeeren
Tortino di cioccolato caldo, crema di gelato , fragole*
10,50 €

*Espresso Mousse im Glas mit Schlagsahne
Mousse al caffè nel bicchiere con panna montata*
5,00 €

*Tiramí Sú auf Rabarber Salat
Tiramí Sú su insalata di rabarbaro*
7,00 €

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagsahne
Strudel di mele fatto in casa con pasta frolla e panna montata*
4,00 €

*Hausgemachte Zirmer Torte (ohne Mehl)
Torta Zirmer (senza farina)*
4,30 €

*Kürbis Affogato
Affogato di zucca*
4,90 €

*Kleines Käsedessert vom Südtiroler Käse
Piccolo piatto di formaggi del Alto Adige*
11,00 €

***Zu unseren Süßspeisen empfehlen wir ein Glas Dessertwein
Con i nostri dolci consigliamo un bicchiere di vino da dessert***
8,00 €

SÜDT