



Aperitiv – Aperitivo

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

Franciacorta 6,00 €

Spritz Veneziano – Hugo 4,20 €

Menu mit 4 Gängen – Menu con 4 portate

52,00 €

Carpaccio vom Oktopus mit Mango-Tomaten Vinaigrette
Carpaccio di piovra con vinaigrette di mango e pomodoro

16,30 €

Taglierini mit Garnelenragout

Taglierini con ragú di gamberi

14,80 €

Kalbsmedaillons mit frischen Pfifferlingen, Buttergemüse und Kartoffelpüree
Medaglioni di vitello con finferli freschi , verdure al burro e puré di patate

26,00 €

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Eiscreme, Erdbeeren

Tortino di cioccolato caldo, crema di gelato , fragola

10,50 €

Kalte Vorspeisen – Antipasti

Bunter Salatteller mit gegrilltem Tominokäse

Insalata colorata con tomino grigliato

13,50 €

Thunfisch Tataki mit Rucola und Tomatenvinaigrette

Tonno tataki con rucola e vinaigrette di pomodoro

16,50 €

Vitello tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

Vitello tonnato

12,50 €

Würziges Rindertatar, Burrata und hausgemachtes Toastbrot

Tartar di manzo saporito, burrata e pane tostato fatto in casa

15,90 €

Carpaccio von der marinierten Entenbrust mit eingelegten Pfifferlingen

Carpaccio di petto d'anatra marinata con finferli sott'olio

15,80 €

Suppen – Minestre

Consommé mit Tiroler Speckknödeln
Consommé con canderli allo speck
6,10 €

Kürbiscremesuppe
Crema di zucca
6,80 €

Warme Vorspeisen - Primi piatti

Kürbisravioli mit Schmorzwiebeln und Kürbiscreme
Ravioli ripieni di zucca con cipolla brasata e crema di zucca
12,80 €

Käsenocken mit Butter und Parmesan abgeschmolzen auf mariniertem Weißkraut
Gnocchi di formaggio con burro fuso e parmigiano su capucci bianchi marinati
11,90 €

Lasagne bologneser Art im Ofen gratiniert (Zubereitungszeit ca.15 min)
Lasagne alla bolognese gratinata al forno (tempo di cottura ca. 15 min)
12,90 €

Cremiges Risotto mit frischen Pfifferlingen
Risotto cremoso con finferli freschi
14,20 €

Hauptgerichte - Secondi piatti

Frische Turmbachforelle nach Wunsch zubereitet
mit Salzkartoffeln und Gemüsebeilage
Trota fresca di torrente, cucinata a Vostra scelta con patate lesse e verdure
21,80 €

Filet vom Wolfsbarsch und Garnelen mit Rosmarinkartoffeln und
mediterran gefüllter Tomate
Filetto di branzino e gamberi con patate al rosmarino e pomodoro con ripieno di
verdure mediterranee
26,70 €

Steak vom Rib Eye auf Knödel-Pilzgeröstl
Tagliata di manzo su rosticiata di canederli e porcini
25,60 €

Kleiner Lammrücken mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin
Piccolo carré d'agnello con verdure mediterranee e gratin di patate
22,50 €

Küche geöffnet – cucina aperta

12.00 – 14.00 Uhr / 18.30 – 21.00 Uhr Fr- Sa. bis 21.30 Uhr

Unsere hausgemachten Desserts – i nostri dolci fatti in casa

Mousse von der Vollmilchschokolade auf Zwetschgenröster
Mousse di cioccolato al latte con rostiata di prugne

7,80 €

Crème Brûlée mit Waldfrüchten und Himbeersorbet
Crema catalana con frutti di bosco e sorbetto di lamponi

7,50 €

Himbeeren mit Mascarponegratin und Eiscreme
Lamponi con gratin di mascarpone e crema di gelato

8,40 €

Panna cotta mit Waldbeersauce im Glas
Panna cotta con salsa di frutti di bosco servito nel bicchiere

5,20 €

Kürbis Affogato
Affogato di zucca

4,90 €

*Kleiner Variation vom Südtiroler Käse mit leicht pikantem Feigensenf
Piccola variazione di formaggi dell'Alto Adige con mostarda*

11,80 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagsahne
Strudel di mele fatto in casa con pasta frolla e panna montata

4,00 €

Hausgemachte Zirmer Torte (glutenfrei) mit
Waldfrüchten, Sahne, Schokoraspeln
Torta Zirmer (senza gluteni) con frutti di bosco, panna, e cioccolato

4,30 €

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

8,00 €



*Wir haben glutenfreies Brot für Sie da!
Abbiamo del pane senza glutine in casa!*