

## Antipasti / kalte Vorspeisen

Buntes aus der Südtiroler Räucherammer mit Apfelkren und Schüttelbrot  
*Assortimento di affumicati sudtirolese con rafano alle mele e „Schüttelbrot“*

€ 14,00

Beefsteak Tatar vom heimischen Rindfleisch, hausgemachter Brioche  
*Tartara di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa*

€ 18,00 (120g)

Gebackene Zucchini-Blüte mit Frischkäsefülle weiße Tomatenespuma roh  
mariniertes Tomatenkompott

*Fiore di zucchini, ripieno di formaggio fresco, espuma di pomodoro e  
pomodorini misti marinati*

€ 14,50

Kurz angebratener Büffelmozzarella, Rohschinkenmantel, Kräutersalat,  
Erdbeeren

*Mozzarella di bufala grigliate, cappotto di prosciutto crudo, insalata di erbe,  
fragole*

€ 15,50

## Primi di stagione / warme Vorspeisen saisonal

Kräftige Beinfleischsuppe mit Gemüsestreifen und Speckknödelchen  
*Brodo di manzo con linguine di verdure e canederli di speck*

€ 7,00

Spinat-und Käseknödel auf Tomatencarpaccio

*Canederli di spinaci e formaggio su carpaccio di pomodoro*

€ 12,50

Hausgemachte Eier Bandnudeln all'Amatriciana

*Tagliatelle fatte in casa all'amatriciana*

€ 15,00

Lasagnette Bologneser Art im Ofen gebacken

*Lasagnette alla bolognese al forno*

€ 13,50

**Dal grill di pietra lavica – croccante, affumicato, succoso**  
**Vom Lavasteingrill – knusprig, rauchig, saftig**

Rinderfilet 250g <i>Filetto di manzo</i>	€ 35,00
Entrecote 250g <i>lombata di manzo</i>	€ 24,00
Rib Eye Steak 300g / 500g <i>Il Roastbeef con "l'occhio"</i>	€ 29,00 - € 37,00
Dry Age Fiorentina vom heimischen Rind ab ca. 500g <i>Fiorentina dry age nostrano a partire da ca. 500g</i>	
	pro 100gr € 9,00

Nach Wunsch gegart, hausgemachte BBQ-Steaksauce, Kräuterbutter, BIO Olivenöl, frischer Pfeffer und Räuchersalz.

*Ogni pietanza viene accompagnata da salsa BBQ, burro alle erbe, olio d'oliva BIO, pepe, sale affumicato.*

Saltinbocca vom Kalb, Kartoffellauchgratin und Kräutersaitlinge <i>Saltinbocca di vitello, gratin di patate e porri, funghi alle erbe</i>	€ 27,50
Saftige Lammkotelettes an Kräuterjus <i>Costolette d'agnello con riduzione alle erbe</i>	€ 26,00
Fisch des Tages <i>Pesce del giorno</i>	€ 23,00

**Squisiti accompagnamenti / Köstliche Begleiter**

Fragen Sie nach der Tagesbeilage <i>Chiedete qualè il contorno del giorno</i>	€ 5,00
Gemischter Blattsalat <i>Piatto di insalata mista</i>	€ 7,00
Saisonales Gemüse vom Grill <i>Verdure alla griglia di stagione</i>	€ 5,00
Ofenkartoffel mit Frischkäse <i>Patata al forno con crema di formaggio</i>	€ 3,00
Frittierte Steakkartoffeln <i>Patate „Steak“ Fritte</i>	€ 4,00

## Dolce fine pasto / der süße Abschluß

„Despresso“ nach Art des Hauses

*„Despresso“ caffè, dolce e gelato*

€ 5,50

Zwei hausgemachte Sorbets von frischen Früchten / Ciodet-Prosecco

*Duetto di sorbetti di frutta fresca fatti in casa / con prosecco Ciodet*

€ 6,00

Apfelstrudel mal anders

*Strudel di mele innovativo*

€ 8,00

Crème brûlée von der Lavendelblüte , Pralineneis

*Crème brûlée di fiore di lavndola con gelato al gusto cioccolatini*

€ 8,00

Erdbeer-Tiramisu im Glas

*Tiramisù alla fragole nel bicchiere*

€ 7,00

Überraschungskreation für 2 Pers. „Magdalena“

*Creazioni a sorpresa per 2 Pers. „Magdalena“*

€ 16,00

## Wir bedanken uns bei unseren Lieferanten und Partner

**0-Kilometer-Wasserkonzept:** Der Umweltschutz liegt uns am Herzen. Deshalb wird bei uns bestes Kalterer Trinkwasser mit Kohlensäure versetzt. Sowohl das stille Tafelwasser als auch das Sprudelwasser werden anschließend in Glasflaschen serviert.

**Fleisch und Fleischprodukte:** bei Landmann Hof Ritten, Siebenföcher

**Fisch und Meeresfrüchte:** Foppa

**Salat und Gemüse:** Täglich frisch aus Bozen

**Spargel:** Direkt vom Bauern

**Getreide:** Südtiroler Regiokorn Meraner Mühle und Foppa

**Wein:** Vorwiegend einheimische aber auch besondere Weine aus den italienischen Genussregionen.

**Bier:** Mendelbier - Die neue Brauerei im Süden Südtirols. Ehrliches Bier, handwerklich gebraut - einfach gut.

**Café:** CAROMA *Sommelier Gourmet blend 100% Arabica* - Rohkaffee der Spitzenklasse aus kontrollierter Herkunft. Schonende Langzeitröstung in Völs am Schlern, kurze Vertriebswege, röstfrische Lieferung!

### ***Ringraziamo di cuore i nostri fornitori e partner per la loro concreta collaborazione e trasparenza***

***Acqua a km 0*** – *La protezione del clima ci sta molto a cuore e per questo motivo usiamo l'ottima acqua di Caldaro. L'acqua naturale così come l'acqua frizzante vengono servite in bottiglie di vetro.*

***Carni e i suoi derivati da:*** Landmann Hof Ritten, Siebenföcher

***Pesce e frutti di mare:*** Foppa

***Insalate e verdure:*** Di Bolzano e Bauernmarkt

***Asparagi:*** *direttamente dal contadino (varie sono le tipologie in loco)*

***Cereali:*** Südtiroler Regiokorn Meraner Mühle e Foppa

***Vino:*** *prevalentemente locali, ma anche interessanti vini da altre regioni*

***Birra:*** *Birra della Mendola – Nuovo produttori di birre. Birra autentica, artigianale, fatte a regola d'arte – semplicemente buona.*

***Café:*** CAROMA *Sommelier Gourmet blend 100% Arabica* - *Caffè grezzo di qualità suprema, Origine Controllata. Dopo una lunga e delicata tostatura a Fiè allo Sciliar, il caffè viene fornito appena tostato tramite brevi canali di distribuzione.*