



Tagesgerichte/piatti del giorno

Salatteller - Gebackene Steinpilze mit Pfirsich, Ziegenkäse und Sauce Tartare

*Insalatona con porcini fritti, pesca,
formaggio di capra e salsa tartara*

€ 19,00

Hausgemachte Südtiroler Spinat-Schlutzer mit brauner Butter und Schwarzensteinkäse

*Schlutzkräpfen altoatesini agli spinaci fatti in casa
con burro nocciola e formaggio "Sasso Nero"*

€ 17,00

Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingssauce

Tagliatelle fatte in casa con salsa ai finferli

€ 18,00

Schwarzbeerrisotto mit gegrillten Garnelen

Risotto ai mirtilli neri con gamberi alla griglia

€ 19,00

**Schweinsfilet in Kräuterkruste mit Reis-Pilav,
Bio-Gemüse und Pfeffersauce**

*Filetto di maiale in crosta di erbe aromatiche con riso pilaf,
verdure biologiche e salsa al pepe verde*

€ 24,00

**Rindsfilet überbacken mit Taleggio, Trüffeljus, Pastinaken,
Speckkartoffeln und Schmortomaten**

*Filetto di manzo gratinato al Taleggio, jus al tartufo, pastinaca,
patate allo speck e pomodori brasati*

€ 38,00



Sonntagsmittag

Frisch zubereitetes, zart geschmortes Sonntagsbratl

*Arrosto della domenica, preparato fresco
e cotto lentamente fino a risultare tenero*

€ 20,00



Sweets

Brownie mit Salzkaramelleis und Marillenröster

*Brownie con gelato al caramello salato
e composta di albicocche*

€ 9,00