

Antipasti – Starters

Rote Bete – Äpfel – Ziegenfrischkäse – Rohschinken – Briochebrot € 15,50

Barbabietola – mele – formaggio fresco di capra – Prosciutto crudo - pan brioche

Red Beetroot – apples – fresh goat cheese – raw ham – brioche bread

Caprese “Bemelmans” Büffelmozzarella – Tomaten – Basilikum € 15,00

Caprese “Bemelmans” mozzarella buffala-pomodoro-basilico

caprese – mozzarella – tomato – basil

Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Mozzarella und Rucola € 8,00

Bruschetta con pomodorini, mozzarella e rucola

Bruschetta bread with tomatoes, mozzarella and rocket salad

Suppen – Zuppe – Soups

2 Speckknödel in der Consommè ODER mit Krautsalat € 8,00

2 Canederli sudtirolesi in brodo OPPURE con insalata di crauti

Consommé OR coleslaw with 2 South Tyrolean dumplings

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, Croutons und Kürbiskernöl € 9,00

Crema di zucca con crostini, semi ed olio di zucca

Pumpkin soup with pumpkin oil- seeds and croutons

Tagessuppe € 8,00

Minestra del giorno

ask for today's soup special

Vorspeisen – primi piatti – warm starters

Hausgemachte Tagliatelle mit Pilzragout € 15,00

Tagliatelle fatte in casa con ragù di funghi
Homemade tagliatelle with mushroom ragout

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Kürbisfüllung

Nussbutter und Pecorino € 15,00

Panzerotti di patate con un ripieno di zucca servito con burro alle noci e pecorino
Potato Ravioli filled with pumpkin served with nut butter and pecorino cheese

Schlutzkrapfen an brauner Butter und Parmesanflocken

€ 14,00

Ravioli freschi fatti in casa ripieni di spinaci con parmigiano e burro fuso
Ravioli filled with spinach, served with hot butter and parmesan

Spaghetti mit Fleischragout ODER Knoblauch und Öl und Peperoncino ODER Tomatensauce

ODER Carbonarasauce € 10,00

Spaghetti al ragù OPP. aglio e olio e peperoncino OPP. carbonara OPP. al pomodoro
Spaghetti Bolognese OR "Carbonara" (with egg, bacon and cream) OR with tomato sauce OR with olive oil and garlic and

Knödelbis auf Krautsalat

€ 13,00

Bis di canederli su insalata di cappucci
Spinach and cheese dumplings with coleslaw salad

Südtiroler Schmankerln – Specialità fredde – cold specialities

Kalte Platte

€ 15,00

Piatto di affettati e formaggi
Mixed cold cuts

Speckplatte mit Essiggemüse

€ 13,00

Speck affumicato in casa con cetrioli
Smoked bacon with mixed pickles

Hauptspeisen – Secondi piatti – main dishes – Herbstspezialitäten

Hauswurst mit Kraut, Erdäpfelblattln und Knödel € 15,00

Salsiccia casalinga con crauti, foglie di patate e canederlo

Homemade sausages with sauerkraut, backed potato dough and dumpling

Erdäpfelblattln mit Sauerkraut € 14,00

Foglie di pasta di patate fritte con crauti

Backed dough of potatoes with sauerkraut

“Tscheaggl” – Blutwurstgröstrl mit Erdäpfelblattln und Sauerkraut € 15,50

Sanguinaccio arrostito con crauti e foglie di patate fritte

Black pudding with sauerkraut and fried potato dough

Schlachtplatte mit Rippen, Hauswurst, Blutwurst, Surfleisch, Erdäpfelblattln, Sauerkraut und Knödel

Piatto del buongustaio autunnale con specialità di salmistrato e crauti, canederli e foglie di patate fritte

South Tyrolean specialities with smoked meat, sausages, sauerkraut

€ 19,00

Klassiker

Wienerschnitzel vom Kalb - Gemüse, Röstkartoffeln € 20,00

Piccata di vitello alla milanese con verdure, patate rosolate

Wiener schnitzel – Breaded, fried veal slice with vegetables and potatoes

Wienerschnitzel vom Schwein mit Gemüse, Pommes € 17,00

Piccata di maiale alla milanese con verdure, patate fritte

Wiener schnitzel – Breaded, fried pork slice with vegetables and chips

Eierspeisen von glücklichen Hühnern - Piatti all'uovo

Pfannenfrischer Kaiserschmarren mit Preiselbeermarmelade € 12,50
Kaiserschmarren – Omelette a pezzetti con mirtilli rossi
“Kaiserschmarren” Pieces of pancakes with sun dried grapes and cranberry jam

Kinder – Bambini – Kids

Kurze Nudeln mit Sauce € 6,00
Pasta corta con salsa
Short pasta with sauce

Würstchen mit Pommes € 8,00
“Wurstel” con patatine
„Würstel-sausage“ with french fries

Kinderwienerschnitzel mit Pommes € 11,00
Cotoletta alla milanese per bambini con patatine
Wiener schnitzel – Breaded, fried pork slice for children with french fries

Dulcis en fundo

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis € 6,50
Macedonia fresca con gelato
Fresh fruit salad with vanilla ice cream

Affogato – Espressocafè mit einer Kugel Vanilleeis € 4,50
Affogato
Espresso with vanilla ice cream