

HERZHAFTES ZUM WEIN I NOSTRI PIATTI

Kleine
Portion
*porzione
piccola*

RASSLHOF PLATTE

€ 15,--

€ 12,--

fein aufgeschnittener hausgemachter Speck, gekochter Schinken und Bauernsalami, dazu heimischer Bergkäse.

Speck Sudtirolese, fatto in casa, prosciutto, salame del contadino e formaggio di montagna

SPECKPLATTE

€ 12,--

€ 9,--

Unser hausgemachter Speck, fein aufgeschnitten

Speck Sudtirolese, fatto in casa, tagliato fino

KÄSEPLATTE

€ 16,--

€ 12,--

Acht heimische Käsesorten mit hausgemachtem Feigensenf

Otto tipi di formaggio nostrano con mostarda di fichi

JAUSENBRETTL

€ 12,--

€ 9,--

unser hausgemachter Speck, heimischer Käse und Kaminwurz am Stück

Speck Sudtirolese, fatto in casa, formaggio nostrano e Kaminwurz

KAMINWURZ auch als Chilivariante

€ 7,--

Zu unseren kalten Gerichten servieren wir Euch ein Brotkörbchen.

I nostri piatti freddi vengono serviti con un cestino di pane.

BROTKORB

€ 4,--

Cestino di pane

SALATE INSALATE

RETTICHTELLER

€ 6,--

Rettich, Tomaten und Paprika bunt gemischt

Misto di ravanelli, pomodori e peperoni

SPECK-KRAUT-SALAT

€ 5,--

L'insalata di cappucci con speck

BUNTER FRÜHLINGSSALAT

mit Putenstreifen, Spargel und gerösteten Kürbiskernen und Rotweindressing

Insalata mista variopinta con straccetti di tacchino, asparagi, semi di zucca arrostiti e dressing di vino rosso

€ 15,50

AUS DEM SUPPENTOPF LE NOSTRE ZUPPE

GULASCHSUPPE

vom heimischen Rind mit Brot

zuppa di carne di manzo, nostrana, con pane

€ 9,--

SPECKKNÖDELSUPPE

hausgemachte Fleischsuppe mit Speckknödel

Brodo di manzo con canederlo allo speck

€ 7,--

UNSERE KLASSIKER SPECIALITÀ DELLA CASA

BAUERNTOAST

roggenes Fladenbrot, belegt mit hausgemachtem Speck, Käse, Schinken, Käse, Salami

Pane di segala imbottito con Speck, fatto in casa, formaggio, prosciutto, formaggio, salame

€ 9,--

HAUSGEMACHTE HANFRAVIOLI

mit Spargel und Ricotta gefüllt, mit Trentingrana und zerlassener Butter überschmolzen

Ravioli di canapa, ripieni con asparagi e ricotta con trentingrana e burro fuso

€ 15,50

GAMPER TRIS

Spinatknödel, Rote Beete Knödel, Käsenocke mit Trentingrana und zerlassener Butter auf verschiedenen Salaten

Tris di canederli di spinaci, rapa rossa e formaggio con trentingrana e burro fuso su diversi tipi di insalate

€ 15,--

KASNOCKEN € 13,50
mit Trentingrana und zerlassener Butter überschmolzen
gnocchi di formaggio con trentingrana e burro fuso

SPINATPRESSKNÖDEL € 15,--
mit Bergkäsefüllung auf Frühlingssalat mit Spargel, Radieschen und Tomaten
Canederli di spinaci pressati ripieni con formaggio di montagna su insalata primaverile con asparagi, ravanelli e pomodorini

SAISONALE BIOPILZE AUS DER PFANNE (Vegan) € 17,---
mit Petersilie und Knoblauch auf Polenta mit Frühlingsgemüse
Funghi di stagione in padella, con prezzemolo all'aglio, su polenta, abbinato con verdura primaverile

RINDERGULASCH € 18,--
vom heimischen Rind mit Kräuterknödel und Speckkrautsalat
Gulasch di manzo nostrano con canederli alle erbe, ed insalata di cappuccio con speck

WINZERKOTELETT € 17,--
vom Schwein, gegrillt mit Rosmarinkartoffeln, Gartengemüse und Sauerrahmdip
Braciola di maiale ai ferri, con salsa di panna acida, abbinato con patate al rosmarino e verdure del orto

ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES I NOSTRI DOLCI

Kleine
Portion
porzione
piccola

APFELSTRUDEL € 7,--
mit Vanillesauce
Strudel di mele con salsa alla vaniglia

BUCHTLN € 7,-- € 5,--
mit Vanillesauce
BuchtlN con salsa alla vaniglia

BUCHWEIZENTORTE € 7,--
mit Preiselbeeren
Torta al granosaraceno con marmellata di mirtilli rossi