


HERZHAFTES ZUM WEIN
I NOSTRI PIATTI
RASSLHOF PLATTE

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

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

€ 17,--

SPECKPLATTE

Unser hausgemachter Speck, fein aufgeschnitten.

Speck Sudtirolese, fatto in casa, tagliato fino.

€ 15,--

KÄSEPLATTE

Acht heimische Käsesorten mit hausgemachtem Feigensenf.

Otto tipi di formaggio nostrano con mostarda di fichi.

€ 18,--

JAUSENBRETTL

Unser hausgemachter Speck, heimischer Käse und Kaminwurz am Stück.

Speck Sudtirolese, fatto in casa, formaggio nostrano e Kaminwurz, tutto al pezzo.

€ 15,--

KAMINWURZ auch als Chilivariante.

€ 7,50

Zu unseren kalten Gerichten servieren wir Euch ein Brotkörbchen.

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

BROTKORB / *Cestino di pane*

€ 4,--

SALATE
INSALATE
RETTICHTELLER

Rettich, Tomaten und Paprika, bunt gemischt.

Misto di ravanelli, pomodori e peperoni.

€ 6,--

SPECK-KRAUT-SALAT

Insalata di cappuccio con speck.

€ 5,--


BUNTER FRÜHLINGSSALAT

mit Putenstreifen, heimischem Spargel und gerösteten Kürbiskernen, dazu unser Rotweindressing.

€ 16,--

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

TRAMINER BOWL (auch vegan)

Gebratene Truthahnstreifen mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, rote Beete, Grillgemüse, Rollgerste, gerösteten Saaten und Vinaigrette aus unserem Weinessig. Vegane Variante, mit veganem Käse.

€ 19,--

Insalata variopinta, con straccetti di tacchino, cetriolo, orzo perlato, pomodoro, barbabietola rossa e verdura grigliata, con dressing di vino rosso. Anche in versione con formaggio vegano.

AUS DEM SUPPENTOPF
LE NOSTRE ZUPPE
GULASCHSUPPE

vom heimischen Rind mit Brot.

€ 10,--

zuppa di carne di manzo, nostrana, con pane.

SPECKKNÖDELSUPPE

Hausgemachte Fleischsuppe mit Speckknödel.

€ 9,--

Brodo di manzo con canederlo allo speck.

UNSERE KLASSIKER
SPECIALITÀ DELLA CASA
BAUERNTOAST

Roggenes Fladenbrot, belegt mit hausgemachtem Speck, Schinken, Salami und Käse.

€ 10,--

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

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN

mit heimischem Kalbsragout und Trentingrana.

€ 18,--

Tagliatelle fatte in casa con ragù di vitello locale e trentingrana.


GAMPER TRIS

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

€ 16,--

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

KASNOCKEN

mit Trentingrana und zerlassener Butter überschmolzen.
gnocchi di formaggio con trentingrana e burro fuso.

€ 14,--

SPINATPRESSKNÖDEL

mit Bergkäsefüllung auf buntem Gartensalat.

€ 18,--

Canederli di spinaci pressati ripieni con formaggio di montagna su insalata variopinta.

SAISONALE BIOPILZE AUS DER PFANNE (Vegan)

mit Petersilie und Knoblauch, auf Polenta mit Gartengemüse.

€ 19,50

Funghi di stagione in padella, con prezzemolo all' aglio, su polenta, abbinato con verdura del orto.

RINDERGULASCH

vom heimischen Rind mit Kräuterknödel und Speckkrautsalat.

€ 22,--

Gulasch di manzo nostrano con canederli alle erbe, ed insalata di cappuccio con speck.

WINZERKOTELETT

vom Schwein, gegrillt mit Rosmarinkartoffeln, Gartengemüse und Sauerrahmdip.

€ 17,50

Braciola di maiale ai ferri, con salsa di panna acida, abbinato con patate al rosmarino e verdura del orto.

ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES
I NOSTRI DOLCI

APFELSTRUDEL mit Vanillesauce

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

€ 7,50

BUCHTLN mit Vanillesauce

Buchtln con salsa alla vaniglia

€ 7,50

kleine Portion

€ 6,--