

HERZHAFTES ZUM WEIN I NOSTRI PIATTI

Kleine
Portion
*porzione
piccola*

RASSLHOF PLATTE

€ 16,50

€ 12,50

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

SPECKPLATTE

€ 14,50

€ 11,--

Unser hausgemachter Speck, fein aufgeschnitten

Speck Sudtirolese, fatto in casa, tagliato fino

KÄSEPLATTE

€ 18,--

€ 13,50

Acht heimische Käsesorten mit hausgemachtem Feigensenf

Otto tipi di formaggio nostrano con mostarda di fichi

JAUSENBRETTL

€ 14,50

€ 11,--

unser hausgemachter Speck, heimischer Käse und Kaminwurz am Stück

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

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

€ 4,--

Cestino di pane

SALATE INSALATE

RETTICHTELLER

€ 6,--

Rettich, Tomaten und Paprika bunt gemischt

Misto di ravanelli, pomodori e peperoni

SPECK-KRAUT-SALAT

€ 5,--

Insalata di cappuccio con speck

TRAMINER BOWL

Gebratene Truthahnstreifen mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, rote Beete, Grillgemüse, Rollgerste, gerösteten Saaten und Vinaigrette aus unserem Weinessig. Auch als vegane Variante, mit veganem Feta

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

€ 19,--

AUS DEM SUPPENTOPF LE NOSTRE ZUPPE

GULASCHSUPPE

vom heimischen Rind mit Brot

zuppa di carne di manzo, nostrana, con pane

€ 10,--

SPECKKNÖDELSUPPE

hausgemachte Fleischsuppe mit Speckknödel

Brodo di manzo con canederlo allo speck

€ 7,50

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 BANDNUDELN

mit heimischen Kalbsragout und Trentingrana

Tagliatelle fatte in casa con ragù di vitello locale e trentingrana

€ 18,00

€ 13,00

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

mit Trentingrana und zerlassener Butter überschmolzen

gnocchi di formaggio con trentingrana e burro fuso

€ 13,50

SPINATPRESSKNÖDEL

mit Bergkäsefüllung auf buntem Gartensalat

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

€ 17,50

SAISONALE BIOPILZE AUS DER PFANNE (Vegan)

mit Petersilie und Knoblauch auf Polenta mit Gartengemüse

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

€ 18,50

RINDERGULASCH

vom heimischen Rind mit Kräuterknödel und Speckkrautsalat

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

€ 21,--

WINZERKOTELETT

**vom Schwein, gegrillt mit Rosmarinkartoffeln, Gartengemüse
und Sauerrahmdip**

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

€ 17,50

ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES I NOSTRI DOLCI

Kleine
Portion
*porzione
piccola*

APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

€ 7,50

BUCHTLN

mit Vanillesauce

BuchtlN con salsa alla vaniglia

€ 7,50

€ 5,50