

# 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** € 19,--  
**vom heimischen Rind mit Kräuterknödel und Speckkrautsalat**  
*Gulasch di manzo nostrano con canederli alle erbe, ed insalata di cappuccio con speck*

**WINZERKOTELETT** € 17,50  
**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*