

# HERZHAFTES ZUM WEIN I NOSTRI PIATTI

Kleine  
Portion  
*porzione  
piccola*

<u>RASSLHOF PLATTE</u> fein aufgeschnittener hausgemachter Speck, gekochter Schinken und Bauernsalami, dazu heimischer Bergkäse. <i>Speck Sudtirolese, fatto in casa, prosciutto, salame del contadino e formaggio di montagna</i>	€ 16,50	€ 12,50
<u>SPECKPLATTE</u> Unser hausgemachter Speck, fein aufgeschnitten <i>Speck Sudtirolese, fatto in casa, tagliato fino</i>	€ 14,50	€ 11,--
<u>KÄSEPLATTE</u> Acht heimische Käsesorten mit hausgemachtem Feigensenf <i>Otto tipi di formaggio nostrano con mostarda di fichi</i>	€ 18,--	€ 13,50
<u>JAUSENBRETTL</u> unser hausgemachter Speck, heimischer Käse und Kaminwurz am Stück <i>Speck Sudtirolese, fatto in casa, formaggio nostrano e Kaminwurz</i>	€ 14,50	€ 11,--
<u>KAMINWURZ auch als Chilivariante</u>	€ 7,50	

Zu unseren kalten Gerichten servieren wir Euch ein Brotkörbchen.  
*I nostri piatti freddi vengono serviti con un cestino di pane.*

<u>BROTKORB</u> <i>Cestino di pane</i>	€ 4,--	
---	--------	--

## SALATE INSALATE

<u>RETTICHTELLER</u> Rettich, Tomaten und Paprika bunt gemischt <i>Misto di ravanelli, pomodori e peperoni</i>	€ 6,--	
<u>SPECK-KRAUT-SALAT</u> <i>L'insalata di cappucci con speck</i>	€ 5,--	

### 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*

€ 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** € 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)** € 18,---  
**mit Petersilie und Knoblauch auf Polenta mit Frühlingsgemüse**  
*Funghi di stagione in padella, con prezzemolo all'aglio, su polenta, abbinato con verdura primaverile*

**RINDERGULASCH** € 21,--  
**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** € 7,50  
**mit Vanillesauce**  
*Strudel di mele con salsa alla vaniglia*

**BUCHTLN** € 7,50 € 5,50  
**mit Vanillesauce**  
*Buchtln con salsa alla vaniglia*