

Vorspeisen

Südtiroler Brett'l Jause

Spezialitäten von der „Moser Speckmanufaktur“ aus Naturns
Tiroler Speck, Hirschwurz, Bergkäse dazu original Schüttelbrot
Vinschgauerbrot, Gewürzgürkchen und Preiselbeer-Meerrettich 15,50€

Portion Pustataler Tirtlan

mit Ricotta, Spinat und Kartoffeln gefüllte Roggenkrapfen
mit Erdnussöl und zerlassener Rosmarinbutter
und geriebenen Parmesan 15,00€

Suppen

Terlaner Weinsuppe

mit Zimtcroustons 7,00€

Zirmerhofer „Gerscht“

Suppe von der Südtiroler Gerste mit Selchfleisch, Speck und Kartoffeln 8,50€

Pasta / Knödel

Trentiner Strangolapreti

Semmel-Nocken mit Spinat und Bergkäse
mit zerlassener Butter und gehobelten Parmesan 21,00€

Bandnudeln vom Kamut Mehl der Bronzener Mühle

mit Kochschinkenstreifen und Erbsen in Rahm,
geriebener Pecorino
und Tiroler Speckchips 19,50€

Tiroler Käsespätzle

mit Bergkäse-Rahm und Röstzwiebeln
und einer kleinen Salatauswahl 18,50€

Fisch

gebratenes Saiblingsfilet

Weißweinsauce, buntes Zuckerschotengemüse
Südtiroler Krautsalat und Kräuterkartoffeln 28,00€

Fleisch

Schweinefilet im Bergkräutermantel

mit Waldpilzen in Rahm, Pfannengemüse und Schmorzwiebeln
dazu Bergkäse Knödel 29,00€

Tagliata vom Alp Rind mit Speck (glutenfrei)

Schmorgemüsebett Kirschtomaten, Parmesan und Röstkartoffeln 32,00€

Krustensteak vom Strohschweinerücken

Langreiner Soße, Wurzelgemüse
Risoleèkartoffeln 24,00€

Schnitzel vom Kalb

mit lauwarmen Kartoffelsalat, Preiselbeeren
eingelegten Zitronen
und einem kleinen Salat der Saison mit Bozener Waldfruchtdressing 29,00€

Kalt

Südtiroler Hütten Vesper Brett'l

Spezialitäten von der „Moser Speckmanufaktur“ aus Naturns
Tiroler Speck, Hirschwurzen, verschiedene Bergkäse
eingelegten Paradeisa (Tomaten), dazu original Schüttelbrot
Vinschgauerbrot, Gewürzgürkchen, gesalzene Butter
und Preiselbeer-Meerrettich 22,50€

Dessert

Meraner Kaiserschmarrn mit Rosinen

Apfelkompott und Vanilleeis 10,50€

Zwetschen-Topfenknödel

mit Vanillesauce 10,00€