

Vorspeisen

Südtiroler Brett'l Jause

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

Trentiner Strangolapreti

Semmel-Nocken mit Spinat auf einem Gemüsebett
mit zerlassener Butter und geriebenem Parmesan 12,50€

Suppen

Terlaner Weinsuppe

mit Zimtcroutons 9,50€

Pfifferlings Cremesuppe

mit Schüttelbrot 9,50€

Pasta / Knödel

Südtiroler Knödelparade

Hausgemachte Knödel (Speck, Bergkäse und Spinat)
mit zerlassener Butter und Parmesan 21,00€

Bandnudeln vom Kamut Mehl der Bronzener Mühle

mit Kochschinkenstreifen und Erbsen in Rahm,
geriebener Bergkäse und Tiroler Speckchips 23,50€

Tiroler Käsespätzle

mit Bergkäse-Rahm und Röstzwiebeln
und einem kleinen Salat 18,50€

Fisch

gebratenes Saiblingsfilet

Weißweinsauce, buntes Zuckerschotengemüse
Südtiroler Krautsalat und Dillkartoffeln

28,00€

Fleisch

Schweinerückensteak mit Pfifferlingen

und einem Bergkäse-Knödel

32,00€

Steak vom Alp Rind

Schalotten, Rahmspitzkohl und Risoleekartoffeln

34,00€

In Lagrein geschmortes Ochsenwangerl

mit Waldpilzen , Pfannengemüse und Schmorzwiebeln
dazu Speckknödel

30,00€

Schnitzel vom Kalb

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

29,00€

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, Datschi und Vanilleeis

15,50€

Zwetschgen-Topfenknödel

mit Vanillesauce

12,00€