



## *Speisen aus unser Südtiroler Küche*

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen Kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gern auf Wunsch!  
*Beilagenänderungen berechnen wir mit einem Aufpreis von 2,50 €.*

### *Suppen*

**Terlaner Weinsuppe**  
 mit Zimtcroustons

9,50€

### *Hauptgänge*

**Südtiroler Hütten Vesper Brett`l**

Spezialitäten von der „Moser Speckmanufaktur“ aus Naturns  
 Tiroler Speck, Hirschwurzen ,verschiedene Bergkäse,dazu original Schüttelbrot  
 Gewürzgürkchen, gesalzene Butter und Preiselbeer-Meerrettich

22,50 €

**Unsere Südtiroler Knödelparade**

hausgemachte Knödel (Speck, Bergkäse und Spinat)  
 mit zerlassener Rosmarinbutter und Parmesan

21,00 €

**Bandnudeln vom Kamut Mehl der Bronzener Mühle**

mit Kochschinkenstreifen und Zuckerschoten in Rahm,  
 geriebener Bergkäse und Tiroler Speckchips

23,50 €

**Saiblingsfilet gebraten**

ingelegten Zitronen, grünes Gemüse  
 Südtiroler Krautsalat und Röstkartoffeln

28,00 €

**In Lagrein geschmortes Ochsenbäckchen**

mit Waldpilzen ,Pfannengemüse und Schmorzwiebeln  
 dazu Speckknödel

30,00 €

**Schnitzel vom Kalb**

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

29,00 €

## Speisen aus unserer regionalen Küche

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen Kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gern auf Wunsch!

*Beilagenänderungen berechnen wir mit einem Aufpreis von 2,50 €.*

### Vorspeisen/ Suppen

#### **Schnucks Antipasti**

gebratene marinierte Zucchini, Paprika, Champignons, Aubergine, Kirschtomaten  
Rucola Salat mit Balsamico Crema, Parmesan und geröstete Kerne

19,50€

#### **Suppe von der Tomate und Basilikum**

mit Kirschtomaten und Croutons

8,50 €

### Bowl

**Basmatireis, Teriyaki Hähnchen, Rote Beete, Lauchzwiebeln  
Süßkartoffeln, Mungo-Bohnensprossen, Granatapfel, Mais**

18,50€

### Hauptgänge

#### **Steak vom Weiderind**

mit Cafe de Paris Butter, geschmorten Zucchini-Tomaten  
kleine Drillinge und Kräuterquark

32,00 €

#### **Marcel's Pflaumenhähnchen**

mit wilden Brokkoli, Marsala Soße  
und Tagliatelle

24,50 €

#### **Schnitzel vom Strohschwein**

mit Sc Hollandaise, Bohnen-Zuckermaisgemüse und Bratkartoffeln

28,50 €

#### **Riesengarnelen mediterran**

mit Tomatenragout, Babyblattspinat, Pasta und Parmesanspäne

25,50 €

#### **Original Emders Matjesfilet „Hausfrauen Art**

Mit einer Apfel-Zwiebelgewürzgurkensoße Butterkartoffeln und Salat

26,80 €

### Vegetarisch und aus der Heide

#### **gegrillte Avocado**

mit Schalotten, Zucchini, Paprika-Tofu Ragout  
dazu aromatisierte Kartoffelecken von der Heidjer Knolle  
und zweierlei Dip von Sauerrahm und Paprika

23,00€

#### **Heidjers Schäferragout**

Ragout von der heimischen Heidschnucke mit Preiselbeer  
Rahm Soße und Waldpilzen dazu Spätzle

24,80 €

### Flammkuchen

#### **Klassischer Flammkuchen**

mit Speck, Zwiebeln und Creme fraiche

11,90 €

#### **Flammkuchen „Sommerfrische“**

mit Creme fraiche, Rose Champignon, Kirschtomaten und Trüffelkäse

13,90 €