



MENÜ

**Wir glauben an die tollen Produkte unserer  
Region, deshalb findet Ihr sie so zahlreich auf  
unserer Speisekarte.**

- \* Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Informationen.

## KALTE BZW. LAUWARME (VOR)SPEISEN

### **Ave Ceasar! | 11€ / 16€**

Gartensalat, Trentingrana-Dressing, Tomaten, Croutons,  
BIO-Huhn oder Burrata (V)

### **Spargelzeit | 12€ / 17€**

Marinierter Südtiroler Spargel, Weiches BIO-Ei, Radieschen,  
Mair-Speck oder Vinschger Räucherforelle

### **Fisherman's friends | 13€ / 23€**

Gebeizte Psairer Lachsforelle, Zucchini-Blinis, Sauerrahm, Forellenkaviar

### **Beppo del Trentin' | 13€ / 23€**

Carne Salada, Rucola, Trentingrana, Zwiebel, Olio EVO del Garda

## PRIMI \_DIE ERSTEN?

### **Vinschger Dumplings 10€ / 15€**

Hausgemachte Griesknödel, Mair-Speck, Kraftbrühe, Schnittlauch

### **Frittaten Tricolore 10€ / 15€**

Hausgemachte Frittaten, Kraftbrühe, Schnittlauch

### **Knödel Dreifaltigkeit | 16,50€**

Drei Knödel der Saison, Krautsalat, Trentingrana,  
Braune Butter - Amen (V)

### **Maccheroni des noblen Hirten | 13€ / 17€**

Hausgemachte Pasta, Ragout-Sauce, Frische Pilze, Erbsen,  
Mair-Speck

### **Der Bär ist los! | 13€ / 17€**

Hausgemachte Gnocchi, Bärlauch, Südtiroler Spargel,  
Vinschger Räucherforelle

### **Vielen Dank, für den Blumenkohl | 13€ / 17€**

Hausgemachte Radiatori, Blumenkohl, Taleggio, Safran, Mair-Speck

## SECONDI\_DIE LETZTEN?

### **Sacrebleu! | 26€**

Cordon Bleu vom heimischen Kalb paniert und im Butterschmalz gebacken, Erdäpfelsalat, Preiselbeeren

### **Wiener du Schnitzel! | 26€**

Heimisches Kalb paniert und im Butterschmalz gebacken, Erdäpfelsalat, Preiselbeeren

### **Zarte Backen | 26€**

Wangerl vom heimischen Schwein, Schmorsauce, Polenta Storo, Coleslaw

### **Der fliegende Holländer | 29€**

Steak vom heimischen Kalb, Südtiroler Spargel, Karotte, Senf-Hollandaise

### **Lago e terra | 29€**

Gebratener Matscher Saibling, Erdäpfel, Südtiroler Spargel, Aioli

## DESSERT SESSIONS

### **„Hoamelen“ | 9€**

Gebackene Apfelküchel, Zimt, Eis, Liebe

### **Frisch verliebt... | 9€**

Erdbeeren, Hausgemachte Granola, Kokosnuss, Vanillecreme

### **Crème de la Crème | 9€**

Hausgemachte Profiteroles, Mascarpone, Baileys-Mousse, Karamell