



MENÜ

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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten:  
Bitte informieren Sie unser Team vor Ihrer Bestellung. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über enthaltene Allergene und Zutaten.

## KALTE BZW. LAUWARME VORSPEISEN

### **Ave Caesar!**

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

**11€ | 16€**

### **Spargelzeit**

Marinierter Südtiroler Spargel, weiches BIO-Ei, Radieschen,  
Speck von der Metzgerei Mair oder Vinschger Räucherforelle

**12€ | 17€**

### **“Fisherman’s friends“**

Gebeizte Psairer Lachsforelle, Zucchini-Blinis, Sauerrahm, Forellenkaviar

**13€ | 23€**

### **Beppo del Trentin’**

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

**13€ | 23€**

# PRIMI \_DIE ERSTEN?

## **Vinschger Dumplings**

Hausgemachte Grießknödel, Speck von der Metzgerei Mair,  
Kraftbrühe, Schnittlauch

**10€ | 15€**

## **Frittaten Tricolore**

Hausgemachte Frittaten, Kraftbrühe, Schnittlauch

**10€ | 15€**

## **Knödel Dreifaltigkeit**

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

**16,50€**

## **Maccheroni des noblen Hirten**

Hausgemachte Pasta, Ragout-Sauce, frische Pilze, Erbsen,  
Speck von der Metzgerei Mair

**13€ | 17€**

## **Der Bär ist los!**

Hausgemachte Gnocchi, Bärlauch, Südtiroler Spargel,  
Vinschger Räucherforelle

**13€ | 17€**

## **Vielen Dank, für den Blumenkohl**

Hausgemachte Radiatori Blumenkohl, Taleggio, Safran,  
Speck von der Metzgerei Mair

**13€ | 17€**

## **SECONDI\_DIE LETZTEN?**

### **Sacrebleu!**

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

**26€**

### **Wiener du Schnitzel!**

Heimisches Kalb paniert und im Butterschmalz gebacken, Erdäpfelsalat, Preiselbeeren

**26€**

### **Zarte Backen**

Wangerl vom heimischen Schwein, Schmorsauce, Polenta Storo, Coleslaw

**26€**

### **Der fliegende Holländer**

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

**29€**

### **Lago e terra**

Gebratener Matscher Saibling, Erdäpfel, Südtiroler Spargel, Aioli

**29€**

## DESSERT SESSIONS

### **Hoamelen**

Apfelküchel, Zimt, Eis, Liebe

**9€**

### **Frisch verliebt...**

Erdbeeren, hausgemachte Granola, Kokosnuss, Vanillecreme

**9€**

### **Crème de la Crème**

Hausgemachte Profiteroles, Mascarpone, Baileys-Mousse, Karamell

**9€**