

Gemischter Fasten Salat mit gekochtem Ei,  
Schwarzbrot Croutons und buntem Rohkostgemüse  
*Insalata mista con uova sode,  
crostini di pane nero e crudités di verdure*

Vorspeise/Primo € 9,50

Hauptspeise/Secondo € 14,50

C, L, O



Gebratene Quinoa Gemüse mit Vogele Salat, Apfel, Birne, Trauben  
und Joghurt Zitronen Vinaigrette

*Crocchette di quinoa e verdure con insalatina, frutti invernali  
e vinaigrette allo yogurt e limone*

€ 12,00 G, L, O



Heimisches Rind Tartar mit Senf Eis, Zupf Salat und Toast Brot

*Tartare di manzo nostrano con gelato al senape,*

*puntine di insalata e pane tostato*

€ 18,00 A, L, O



Rote Beete Suppe

mit Räucherlachs Forellen Brötchen

*Zuppa di barbabietola*

*con crostino di trota salmonata affumicata*

€ 13,50 A, D, L, O



Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta Spinat Füllung

an Tomaten Ragout

*Tortelloni fatti in casa ripieni di ricotta e spinaci con ragù di pomodoro*

A, C, G, L, O

Vorspeise/Primo € 14,50

Hauptspeise/Secondo € 17,50



Hausgemachte Zitronen "Spaghetti Chitarra" mit Sardellen,  
Orangene Brösel und Pistazien

*Spaghetti alla chitarra al limone fatti in casa con sarde,  
panure all' arancio e pistacchi*

A, C, D, H, L, O

Vorspeise/Primo € 14,50

Hauptspeise/Secondo € 17,50



Risotto mit Mönchsbart, Burrata und Tomaten Confit

*Risotto agli agretti, burrata e confit di pomodori*

G, L, O

Vorspeise/Primo € 14,50

Hauptspeise/Secondo € 17,50



Geschmorte Lammkeule mit Bergamotten Gremolata,  
Kürbis Polenta und buntem Gemüse

*Brasato di agnello con gremolata al bergamotto,  
polenta alla zucca e verdure miste*

€ 26,50 A, C, G, L, O



Stockfisch Gröstl nach Bozner Art, mit kleinen gemischten Salat

*Baccalà alla bolzanina accompagnato da una piccola insalata mista*

€ 24,50 G, L, O



Gebratener Bärlauch Serviettenknödel an leichter Käsesauce  
und Walnussöl

*Fettine di canederlo all' aglio ursino grigliate con salsa di formaggio  
e olio alle noci*

€ 18,00 A, C, G, L, O, H



## **Unsere Nachspeisen** **I nostri dessert**

Zweierlei hausgemachte Sorbets

*Duetto di sorbetti fatto in casa*

€ 6,50 G, C



Gebackene Grießnudel | Zimtzucker | Pistazieneis

*Gnocchi di semolino dolci fritti | zucchero alla cannella | gelato al pistacchio*

€ 8,50 A, C, G, L, O

“Affogato“

Vanilleeis | Espresso

*Gelato alla vaniglia | espresso*

€ 3,90 G, O



### **Insidertip**

Freuen Sie sich auf unsere Tagesdesserts:

Auswahl an köstlichen Kuchen und Cremes in unserer Vitrine.





Chiedeteci anche delle nostre raccomandazioni Dolci del Giorno:

scegliete dalle torte e creme deliziose nella nostra vetrina.

If you want something special, look at our Daily Desserts:

Choose between our juicy cakes and light creams waiting behind our vitrine.

## Klassiker | piatti classici

Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti al pomodoro	12,50 € / 15,50 € A, L	
Spaghetti Carbonara	13,50 € / 16,50 A, G, L	
Truthahnschnitzel nach Wiener Art Pommes Frites / Preiselbeeren Bistecca di tacchino alla milanese patate fritte / mirtilli rossi	12,50 € / 16,50 € A, C	
Chicken wings / Ofenkartoffeln / pikante Chilisauce Chicken wings / patate al forno / salsa al peperoncino	12,50 € / 16,50 € A, C, M	
Einheimisches Rindsfilet vom Grill / 200 gr. Tagesbeilage Filetto di manzo Alto Atesino alla griglia / 200 gr. contorno del giorno	32,00 € O	
Kleiner gemischter Salat Insalata mista piccola	6,50 € L, M, O	

*Alle diese Gerichte bereiten wir sehr gerne auch als Kinderportionen zu.  
Bitte fragen Sie unser Serviceteam.*

*Tutti i nostri piatti vengono serviti anche in porzioni più piccoli per bambini.  
Vi preghiamo di rivolgervi ai nostri camerieri.*

*All our dishes can also be served as kids' portions.  
Please ask our Service Team.*



## Good to know!



*Diese Gerichte sind gerne auch glutenfrei, laktosefrei oder vegetarisch erhältlich, fragen Sie unser Serviceteam.*

*Glutenfreie und laktosefreie Gerichte können vom angegebenen Menü leicht abweichen.*



*Questi piatti vengono serviti anche senza glutine, senza lattosio o vegetariani, vi preghiamo di richiedere al nostro staff.*

*I piatti senza glutine e senza lattosio possono subire delle variazioni rispetto a quanto indicato sul menu*



*Our dishes can also be served gluten free, lactose free or vegetarian, don't hesitate to ask our service staff.*

*Dishes without gluten or lactose can vary slightly from our main menu.*

### 1Allergeninformationen/Informazioni allergeni:

*A=glutenhaltiges Getreide/cereali/grains;*

*B=Krebstiere/crostacei/ crustaceans;*

*C=Eier/uova/eggs;*

*D=Fisch/pesce/fish;*

*E=Erdnüsse/arachidi/peanuts;*

*F=Sojabohnen/soja/soybeans;*

*G=Laktose/lattosio/lactose;*

*H=Schalenfrüchte/cariossidi/nuts;*

*L=Sellerie/sedano/celery;*

*M=Senf/senape/mustard;*

*N=Sesam/sesamo/sesame;*

*O=Schwefeldioxid & Sulfit/ anidride solforosa & solfiti/sulphur dioxide & sulphites;*

*P=Lupinen/lupini/lupins;*

*R=Weichtiere/molluschi/ molluscs*

*\* Nach Verfügbarkeit verwenden wir frisches Gemüse aus unserem hauseigenen, biologischen Garten, liebevoll angepflanzt und geerntet von unseren tüchtigen Inklusionsmitarbeiterinnen und -Mitarbeitern.*

*\*a seconda della disponibilità utilizziamo le verdure fresche coltivate dai nostri ragazzi nel nostro orto biologico, progetto di inclusione sulle colline di Caldaro.*

*\*If possible, we use fresh vegetables grown at our biological garden, planted and harvested by our motivated inclusion workers.*

*Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern*

*Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova*

*Indication of provenance of meat, dairy products and eggs*

*Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.*

*Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.*

*We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.*