

Einblick in die Frühlingsskarte

Estratto Primaveraile


Frühlingsalat mit Feldlöwenzahn, Spargeln, kross gebratenem Speck und Ei von unseren Hühnern

Insalata primaverile con tarassaco, asparagi,
speck arrostito e uova delle nostre galline



€ 14,00


Bärlauchcremesuppe mit Croutons

 Crema d'aglio d'orsino con crostini

€ 7,00




Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Räuchertopfen und Schafskäse

 Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta affumicata e pecorino € 12,00



Kartoffelgnocchi mit Spargel

 Gnocchi di patate con asparagi

Frischer Stangenspargel mit Hausschinken von unserem Dorfmetzger und Boznersauce

Asparagi freschi con prosciutto del nostro macellaio
e salsa bolzanina



€ 22,00

Filet vom Psairer Saibling junger Spinat / Zwiebel / Kartoffeln

Filetto di salmerino della Val Passiria
spinaci / cipolla / patate



€ 22,00

Kalbsbratl vom heimischen Milchkalb, dazu Kartoffelkroketten, Reis und Gemüse

Arrosto di vitello da latte nostrano
con crocchette di patate fatte in casa,
riso e verdura



€ 22,00

Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren

Bistecca alla milanese di maiale oppure di vitello
con patate arrostito e mirtilli rossi

€ 20,00/€ 22,00

Dessert-Dolce

Haselnussparfait mit Waldfrüchten Semifreddo alle nocciole

con frutti di bosco

€ 8,50

Hausgemachte Kuchen und Torten Torte fatte in casa

€ 4,00

