

# *Kalte Vorspeisen - Antipastí*

*Rindscarpaccio mit Rauke, Basilikumöl und Parmesanraspeln  
Carpaccio di manzo con rucola, olio di basilico e scaglie di grana*

*Tiroler Räucherspeck mit Kren und Essiggurken  
Speck tirolese affumicato servito con rafano e cetrioli*

*Käseteller mit heimischem Käse fein garniert  
Piatto di formaggi nostrani*

*Mozzarella „Caprese“ mit Tomaten und frischem Basilikum  
Caprese*

## *Aus unserem Suppentopf - Dalla nostra zuppiera*

*Tiroler Speckknödel in der Rindssuppe  
(Zubereitungszeit 15 Minuten)  
Canederli di speck in brodo  
(tempo di preparazione 15 minuti)*

*Bauern - Gerstensuppe mit Spinattirtl  
Zuppa d'orzo con tirtl spinaci tirolese*

# *Nudelgerichte - Piatti di Pasta*

*Spaghetti oder Maccheroni nach Wahl (Tomaten, Ragù,  
Knoblauch u. Pfefferschoten)*  
*Spaghetti o maccheroni a scelta (pomodoro, ragù, aglio olio peperoncino)*

*Spaghetti Carbonara*

*Hausgemachte Lasagne Bolognese vom Rohr*  
*(Zubereitungszeit 10 Minuten)*

*Lasagne alla bolognese fatte in casa al forno*  
*(tempo di preparazione 10 minuti)*

*Tortellini mit Schinken und Sahnesauce*  
*Tortellini con panna e prosciutto cotto*

*Bandnudeln mit gemischten Waldpilzen*  
*Tagliatelle con funghi di bosco misti*

*Bandnudeln mit Zucchini, Lauchstreifen, Kirschtomaten*  
*Garnelenschwänzen*  
*Tagliatelle con gamberi, porri, pomodorini freschi e zucchini*

*Knödeltris (Käse, Spinat und Wildkräuter) mit zerlassener Butter und*  
*Parmesankäse*  
*(Zubereitungszeit 15 Minuten)*

*Tris di canederli (formaggio, spinaci e erbe selvatiche) con burro fuso e*  
*parmigiano*  
*(tempo di preparazione 15 minuti)*

*Hausgemachte „Schlutzer nach Mamas Art“*  
*Ravioli tirolesi fatti in casa „alla Mama“*

*Hirten Maccheroni*  
*Maccheroni al Pastore*

# *Fleischgerichte - Piatti di Carne*

*Wienerschnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren und Pommes Frites  
Bistecca alla Milanese di maiale con marmellata di mirtilli rossi e  
patate fritte*

*Grillteller fein garniert  
Piatto alla griglia ben guarnito  
(manzo, pollo, maiale, wuerstel, verdure grigliate, patate fritte)*

*Rumpsteak Black Angus mit Grillgemüse und Pommes Frites  
Controfiletto di Black Angus con verdure grigliate e patate fritte*

*Rindshüfte Black Angus vom Grill auf Rauke, Parmesanraspeln und  
Röstkartoffeln  
Tagliata di manzo Black Angus alla griglia su rucola, scaglie di grana  
e patate arrosto*

*Rindsfilet mit grüner Pfeffersoße oder Natur belassen vom Grill, serviert  
mit Röstkartoffeln und Grillgemüse  
Filetto di manzo con salsa al pepe verde o alla griglia,  
con contorno di patate saltate e verdure alla griglia*

*Hühnerbrust vom Rost mit Grillgemüse und Kartoffelhaltern  
Petto di pollo alla griglia con verdure grigliate e fette di patate*

# *Fischgerichte - Piatti di Pesce*

*Fritto misto mit hausgemachter Knoblauchsauce  
Fritto misto con salsa d'aglio fatto in casa*

*Lachssteak vom Grill mit Spinat Salzkartoffeln und Safran Soße  
Trancio di Salmone con spinaci e patate bollite e salsa di Zafferano*

*Spaghetti allo scoglio*

## *Salatteller – Insalate*

*Großer, gemischter Salatteller mit Truthahnstreifen vom Grill und  
Balsamico glace  
Insalatona mista con filetti di tacchino alla griglia e crema di balsamico*

*Großer, gemischter Salatteller mit Rinderstreifen Black Angus vom Grill  
und Balsamico glace  
Insalatona mista con filetti di manzo Black Angus alla griglia e crema di  
balsamico*

*Griechischer Salatteller  
(frischer Blattsalat, Salatgurken, Cocktailtomaten Fetakäse, Oliven,  
Zwiebelringen)  
Insalatona greca  
(Insalata verde fresca, cetrioli, pomodorini, feta, olive e cipolla)*

*Salatteller Tempel (Salatteller mit gegrillten Garnelen)  
Insalatona Tempel (Insalatiera mista con gamberoni grigliate)*

*Salat vom Buffet  
Insalata dal buffet*

## *Kinderteller – Piatti per bambini*

*Chicken Nuggets mit Pommes  
Chicken Nuggets con patate fritte*

*Kinderwiener mit Pommes  
Bistecca alla Milanese con patate fritte*

*Frankfurter mit Pommes  
Wuerstel con patate fritte*

# Dessert

*“Heiße Liebe” Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne  
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi e panna*

*Warmer hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne und Vanilleeis  
Strudel di mele caldo fatto in casa con panna e gelato*

*Tiramisu hausgemacht  
Tiramisu fatto in casa*

*Crème brûlée  
Crème brûlée*

*Mohr im Hemd mit Schokoladesauce, Eis und Sahne  
Tortino al cioccolato con gelato e panna*

*Apfelküchlein mit Vanilleeis  
Frittelle di mele con gelato di vaniglia*

*Bananensplit  
Bananasplit*

*Krokantbecher mit Eierlikör  
Coppa croccante con liquore di uovo*

*Hausgemachtes weißes Schokoladenmousse fein garniert  
Mousse al cioccolato bianco ben guarnita*

*Zitronensorbet / Sorbetto al Limone*