



## Menu del pranzo dalle ore 12.00 alle ore 15.00

### Merenda

Tagliere ida 

Speck, „Kaminwurz“ di cervo della macelleria Holzner,  
formaggi di caseifici della zona,  
cetrioli sottaceto fatto in casa e pane fatto in casa

per una persona Euro 18,00  
per due persone Euro 30,00

Tagliere di formaggi  

formaggi di caseifici della zona,  
chutney fatto in casa e pane fatto in casa


Euro 14,00

Tagliere di speck  

Speck della macelleria Holzner, rafano,  
cetrioli\* sottaceto fatto in casa e pane fatto in casa

Euro 14,00

### Insalata

Insalata colorata marinata del Taflerhof   
con canederlo allo speck

Euro 9,00  
Euro 14,00

### Primi e zuppe

Vellutata di zucca\*, chili, semi di zucca,  
olio alle erbe selvatiche  

piccolo grande

Euro 8,00 Euro 10,00

Brodo, ravioli, manzo altoatesino, erba cipollina

Euro 10,00 Euro 12,00

Canederli di semolino ed erbe, ragù di agnello altoatesino,  
anice, crumble di pane

Euro 11,00 Euro 13,00

Mezzelune altoatesini fatti in casa,  
burro al timo selvatico, parmigiano 

Euro 12,00 Euro 15,00

### Secondi

Gulasch di manzo altoatesino, canederli allo speck, cavolo rosso

Euro 20,00

Bistecca milanese di vitello dell'Alto Adige, patate arrosto\*,  
marmellata di mirtilli fatta in casa 

Euro 23,00

### Contorni

Insalata mista\* 

Euro 6,00

Cestino di pane: "Schüttelbrot" (pane croccante), pane fatto in casa

Euro 2,50

### Dolci

"Kaiserschmarrn"

Euro 10,00

con purè di mele

Euro 11,00

con mirtilli rossi

Euro 12,00

con purè di mele e mirtilli rossi

Euro 13,00

Torte e strudel fatti in casa

Euro 5,00

Gelato (vari tipi)

a pallina Euro 1,50

Senza glutine 

senza lattosio 

vegetariano 

vegano 

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie e intolleranze.

\* verdure fresche dal maso Taflerhof di Marlengo

 Con questo piatto vi consigliamo un bicchiere di vino schiava – un tipico vino autoctono dell'Alto Adige, del quale ogni anno durante il Vernatsch Cup al vigilius viene premiata la qualità più pregiata.

Ringraziamo i nostri partner più affezionati:

Macelleria Alexander Holzner da Lana, Degust da Varna, Eggerhof della Val d'Ultimo, Taflerhof di Marlengo, Edith's Ziegenhof della Vall d'Ultimo, Caseificio Psairer della Val Passiria, Maso Boarbichl di Scena, Meraner Weinhaus, birreria Forst, Nägele



## Carta piccola mercoledì e ogni giorno dalle ore 15:00 alle ore 18:00

### Tagliere ida

Speck, „Kaminwurz“ di cervo della macelleria Holzner,  
formaggi di caseifici della zona, per una persona Euro 18,00  
cetrioli sottaceto fatto in casa e pane fatto in casa per due persone Euro 30,00

### Tagliere di formaggi

formaggi di caseifici della zona,  
chutney fatto in casa e pane fatto in casa Euro 14,00

### Tagliere di speck

Speck della macelleria Holzner, rafano,  
cetrioli\* sottaceto fatto in casa e pane fatto in casa Euro 14,00

### Insalata colorata marinata del Taflerhof

con canederlo allo speck Euro 9,00

Euro 14,00

### Vellutata di zucca\*, chili, semi di zucca,

olio alle erbe selvatiche  

porzione piccola Euro 8,00

porzione grande Euro 10,00

### Brodo, ravioli, manzo altoatesino, erba cipollina

porzione piccola Euro 10,00

porzione grande Euro 12,00

### Canederli di semolino ed erbe, ragù di agnello altoatesino,

anice, crumble di pane porzione piccola Euro 11,00

porzione grande Euro 13,00

### Mezzelune altoatesini fatti in casa,

burro al timo selvatico, parmigiano 

porzione piccola Euro 12,00

porzione grande Euro 15,00

### Insalata mista\*

Euro 6,00

### Cestino di pane: "Schüttelbrot" (pane croccante), pane fatto in casa

Euro 2,50

## Dolci

### "Kaiserschmarrn"

Euro 10,00

con purè di mele

Euro 11,00

con mirtilli rossi

Euro 12,00

con purè di mele e mirtilli rossi

Euro 13,00

Torte e strudel fatti in casa

Euro 5,00

Gelato (vari tipi)

a pallina Euro 1,50

Senza glutine 

senza lattosio 

vegetariano 

vegano 

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie e intolleranze.

\* verdure fresche dal maso Taflerhof di Marleno

 Con questo piatto vi consigliamo un bicchiere di vino schiava – un tipico vino autoctono dell'Alto Adige, del quale ogni anno durante il Vernatsch Cup al vigilius viene premiata la qualità più pregiata.

Ringraziamo i nostri partner più affezionati:

Macelleria Alexander Holzner da Lana, Degust da Varna, Eggerhof della Val d'Ultimo, Taflerhof di Marleno, Edith's Ziegenhof della Vall d'Ultimo, Caseificio Psairer della Val Passiria, Maso Boarbichl di Scena, Meraner Weinhaus, birreria Forst, Nägele