



## Mittagskarte von 12:00 bis 15:00 Uhr

### Jause

#### Ida's Brettl

Speck und Hirsch-Kaminwurz von der Metzgerei Holzner, verschiedene Käse von Hofkäsereien aus der Region, hauseingelegte Essiggurken und hausgemachtes Brot

für eine Person Euro 18,00  
für zwei Personen Euro 30,00

#### Kasbrettl

Verschiedene Käse von Hofkäsereien aus der Region, hausgemachtes Chutney und hausgemachtes Brot

Euro 14,00

#### Speckbrettl

Speck von der Metzgerei Holzner, hauseingelegte Essiggurken, Kren und hausgemachtes Brot

Euro 14,00

### Salat

Marinierter bunter Salat vom Taflerhof   
mit Grießkräuterknödel

Euro 9,00  
Euro 14,00

### Vorspeisen und Suppen

klein groß

Cremesuppe: Kürbis\*, Chilli, Kürbiskerne, hausgemachtes Zitronen-Rosmarinöl  

Euro 8,00 Euro 10,00

Kraftbrühe vom Südtiroler Rind, Grießkräuterknödel, Schnittlauch

Euro 9,00 Euro 11,00

Käseknödel, Radicchio\*, Haselnuss 

Euro 11,00 Euro 13,00

Tagesempfehlung: Hausgemachte Teigwaren

Euro 12,00 Euro 15,00

(Fragen Sie bitte unser Serviceteam nach unserem aktuellen Teigwarengericht.)

### Hauptspeisen

Gulasch vom Südtiroler Rind, Grießkräuterknödel, Blaukraut\*

Euro 20,00

Wienerschnitzel vom Südtiroler Kalb, Röstkartoffeln\*, hausgemachte Preiselbeermarmelade 

Euro 23,00

### Beilagen

Gemischter Beilagensalat\* 

Euro 6,00

Brotkorb: Schüttelbrot, hausgemachtes Weiß- und Schwarzbrot

Euro 2,50

### Süßes

Kaiserschmarrn

Euro 10,00

mit Apfelmus

Euro 11,00

mit Preiselbeeren

Euro 12,00

mit Apfelmus und Preiselbeeren

Euro 13,00

Hausgemachte Torten, Kuchen und Strudel

Euro 5,00

Eis (verschiedene Sorten)

je Kugel Euro 1,50

glutenfrei 

laktosefrei 

vegetarisch 

vegan 

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten.

\* frisches Gemüse vom Taflerhof in Marling

 Zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen ein Glas Vernatsch – eine autochthone, typische Südtiroler Rebsorte, von der jeden Frühling mit dem Vernatsch Cup im vigilius ihre edelsten Vertreter gekürt werden.

Wir bedanken uns bei unseren engsten Partnern:

Metzgerei Alexander Holzner aus Lana, Metzgerei Hannes Mair aus Terlan, Egghof aus Ulten, Taflerhof aus Marling, Edith's Ziegenhof aus Ulten, Aignerhof aus Passeier, Meraner Weinhaus, Brauerei Forst, Nägele



## Kleine Karte mittwochs und täglich von 15:00 bis 18:00 Uhr

### Ida's Brettl

Speck und Hirsch-Kaminwurz von der Metzgerei Holzner,  
verschiedene Käse von Hofkäsereien aus der Region,  
hauseingelegte Essiggurken und hausgemachtes Brot

für eine Person Euro 18,00  
für zwei Personen Euro 30,00

### Kasbrettl

Verschiedene Käse von Hofkäsereien aus der Region,  
hausgemachtes Chutney und hausgemachtes Brot

Euro 14,00

### Speckbrettl

Speck von der Metzgerei Holzner, hauseingelegte Essiggurken,  
Kren und hausgemachtes Brot

Euro 14,00

Marinierter bunter Salat vom Taflerhof  Euro 9,00  
mit Grießkräuterknödel Euro 14,00

Cremesuppe: Kürbis\* Chilli, Kürbiskerne,  
hausgemachtes Zitronen-Rosmarinöl  

als Vorspeise Euro 8,00  
als Hauptspeise Euro 10,00

Kraftbrühe vom Südtiroler Rind,  
Grießkräuterknödel, Schnittlauch

als Vorspeise Euro 9,00  
als Hauptspeise Euro 11,00

Käseknödel, Radicchio\*, Walnuss 

als Vorspeise Euro 11,00  
als Hauptspeise Euro 13,00

Tagesempfehlung: Hausgemachte Teigwaren

(Fragen Sie bitte unser Serviceteam nach unserem aktuellen Teigwarengericht.)

als Vorspeise Euro 12,00  
als Hauptspeise Euro 15,00

Gemischter Beilagensalat\*  Euro 6,00

Brotkorb: Schüttelbrot, hausgemachtes Weiß- und Schwarzbrot Euro 2,50

## Süßes

Kaiserschmarrn Euro 10,00


mit Apfelmus Euro 11,00

mit Preiselbeeren Euro 12,00

mit Apfelmus und Preiselbeeren Euro 13,00

Hausgemachte Torten, Kuchen und Strudel Euro 5,00

Eis (verschiedene Sorten) je Kugel Euro 1,50

glutenfrei  laktosefrei  vegetarisch  vegan 

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten.

\* frisches Gemüse vom Taflerhof in Marling

 Zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen ein Glas Vernatsch – eine autochthone, typische Südtiroler Rebsorte, von der jeden Frühling mit dem Vernatsch Cup im vigilius ihre edelsten Vertreter gekürt werden.

Wir bedanken uns bei unseren engsten Partnern:  
Metzgerei Alexander Holzner aus Lana, Metzgerei Hannes Mair aus Terlan, Egghof aus Ulten,  
Taflerhof aus Marling, Edith's Ziegenhof aus Ulten, Aignerhof aus Passeier, Meraner Weinhaus,  
Brauerei Forst, Nägele