
















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

### Salate

- Gemischter Salat mit Dressing (Balsamico – Essig und Zitrone)    Euro 8,50
- Spargelsalat, Wildkräuter- Pressknödel und Apfelessig   Euro 11,00
- Geräucherte Forelle, Löwenzahn, gekochtes Ei, Meerrettich-Mayonnaise   Euro 12,00






### Antipasti

- Bauernmarenade: Bauchspeck, geräuchertes Rindfleisch und Kaminwurze, Almkäse von Degust, Gurken, Kren, dazu Biobrot von „Ultner Brot“  Euro 17,00
- Hausgemachter Kalbsschinken, Grana, Wildspargel und Balsamico-Essig    Euro 12,00
- Terlaner Spargel mit Boznersauce und geräuchertem Kochschinken der Metzgerei Holzner aus Lana   Euro 15,00

### Warme Vorspeisen und Suppen

- Wildkräutergerstsuppe Ziegenkäse  Euro 9,00
- Fusilli "Felicetti" aus Trient, Erbsencreme, Speck und geräucherter Ricotta Euro 11,00
- Rote-Bete-Spätzle, Wildragout und grüner Spargel Euro 13,00

### Hauptspeisen

- Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln, dazu Preiselbeermarmelade  Euro 17,00
- Saiblings-Filet auf sautiertem gemischten Gemüse und Wildkräutersauce    Euro 16,00
- Spinat-Ricottastrudel auf Graukäse-Creme  Euro 10,00

## Nachmittagskarte von 15:00 bis 18:00 Uhr

- Gemischter Salat    Euro 8,50
- Bauernmarenade: Bauchspeck, geräuchertes Rindfleisch und Kaminwurze, Almkäse von Degust, Gurken, Kren, dazu Biobrot von „Ultner Brot“  Euro 17,00
- Wildkräutergerstsuppe Ziegenkäse   Euro 9,00
- Rote-Bete-Spätzle, Wildragout und grüner Spargel Euro 13,00
- Spinat-Ricottastrudel auf Graukäse-Creme  Euro 10,00

Gerne können Sie auch aus unserer Karte mit glutenfreien Gerichten wählen.  
Für weitere Informationen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.

 glutenfrei  laktosefrei  vegetarisch  vegan Wildkräutergericht 

 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, Ultner Brot, Degust aus Vahrn, Harald Gasser vom Aspingerhof aus Barbian, Delizie von Stefano Baldini, Meraner Weinhaus, Brauerei Forst, Nägele