








Mittagskarte von 12:00 bis 15:00 Uhr

Salate

Gemischter Salat mit Dressing (Balsamico – Essig und Zitrone)   	Euro 8,50
Grüner Salat mit Huhn, Sellerie, grüner Apfel und Jogurt- und Dilldressing 	Euro 11,00
Geräucherte Forelle auf Spinatbett, gekochtes Ei, Meerrettich-Mayonnaise 	Euro 12,00
Krautsalat mit Speck	Euro 10,00




Antipasti

Bauernmarenade: Bauchspeck, geräuchertes Rindfleisch und Kaminwurze, Almkäse von Degust, Gurken, Kren, dazu Biobrot von „Ultner Brot“ 	Euro 17,00
Hausgemachter Kalbsschinken, Endiviensalat, Pinienkerne und Senfsauce  	Euro 13,00

Warme Vorspeisen und Suppen

Pfifferling- Steinpilze und Kartoffelsuppe   	Euro 14,00
Ricotta – Gnocchi mit Schnittlauch, Wildragout und Preiselbeeren	Euro 14,00
Brennnesselknödel mit geschmolzenen Graukäse und Schüttelbrot	Euro 12,00

Hauptspeisen

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln, dazu Preiselbeermarmelade 	Euro 18,00
Forellen-Filet auf Buttermöhren mit Knoblauchsauce von Reschen 	Euro 17,00
Gemüsestrudel mit Tomatensauce 	Euro 12,00

Nachmittagskarte von 15:00 bis 18:00 Uhr

Gemischter Salat mit Dressing (Balsamico – Essig und Zitrone)   	Euro 8,50
Krautsalat mit Speck	Euro 10,00
Bauernmarenade: Bauchspeck, geräuchertes Rindfleisch und Kaminwurze, Almkäse von Degust, Gurken, Kren, dazu Biobrot von „Ultner Brot“ 	Euro 17,00
Pfifferling- Steinpilze und Kartoffelsuppe   	Euro 14,00
Ricotta – Gnocchi mit Schnittlauch, Wildragout und Preiselbeeren	Euro 14,00
Gemüsestrudel mit Tomatensauce 	Euro 12,00

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  sapor alpi

 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