



Mittagskarte von 12:00 bis 15:00 Uhr

Salate und Antipasti

Gemischter Salat mit Dressing (Balsamico – Essig und Zitrone) 🌾 🍃 🍷	Euro 8,50
Endiviensalat, Himbeeren, Nüsse 🌾 🍷 🍃	Euro 10,00
Krautsalat mit knusprigem Speck 🌾 🍷	Euro 10,00
Hühnersalat, Sellerie, grüner Apfel, Joghurt 🌾	Euro 12,00
Sautiertes Gemüse, getrocknete Tomaten, Oliven, Sonnenblumenkerne 🌾 🍷 🍃	Euro 10,00
Bauernmarende: Bauchspeck, geräuchertes Rindfleisch und Kaminwurze, Almkäse von Degust, Gurken, Kren, dazu Biobrot von „Ultner Brot“ 🍷	Euro 18,00
Kalbskopf, Wildkräutersalat, Meerrettichmayonnaise, Zwiebel 🍷	Euro 12,00

Warme Vorspeisen und Suppen

Hülsenfrüchte-Suppe, Dinkel, Bohnen 🍃	Euro 11,00
Teigtaschen mit Fontina Käse, Speck, Grana Käse, Salbei	Euro 12,00
Brennnesselnocken auf Almkäsecreme 🍃	Euro 12,00
Schüttelbrot Fettuccine mit weißem Kalbsragout	Euro 13,00
Kartoffelgnocchi, Pfifferlinge 🍃	Euro 13,00

Hauptspeisen

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln, dazu Preiselbeermarmelade 🍷 🍷	Euro 18,00
Gebackene Bachforelle und gemischtes, sautiertes Gemüse 🌾 🍷	Euro 17,00
Ricotta-Spinat-Strudel auf Tomatencreme 🍃	Euro 12,00

🍷 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



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
Sautiertes Gemüse, getrocknete Tomaten, Oliven, Sonnenblumenkerne   	Euro 10,00
Bauernmarenade: Bauchspeck, geräuchertes Rindfleisch und Kaminwurze, Almkäse von Degust, Gurken, Kren, dazu Biobrot von „Ultner Brot“ 	Euro 18,00
Hülsenfrüchte-Suppe, Dinkel, Bohnen 	Euro 11,00
Schüttelbrot Fettuccine mit weißem Kalbragout	Euro 13,00
Ricotta-Spinat-Strudel auf Tomatencreme 	Euro 12,00


Süßspeisen hausgemacht

Apfel- oder Topfenstrudel	Euro 5,00
Kaiserschmarrn mit Preiselbeermarmelade	Euro 10,00
Torte aus unserer Vitrine: Sacher, Buchweizentorte, Schwarzwälder Torte, Erdbeersahnetorte, Käsesahne, Linzer Torte	Euro 5,00

Eis

Vigilius Eisbecher 	
Jogurt- und Vanilleeis, Haselnussstücke, Waldfrüchte	Euro 9,00
Unsere Eiskugeln: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Jogurt	je Kugel Euro 1,50

Früchte

Obstsalat 	Euro 5,50
Melone 	Euro 4,50