









Mittagskarte von 12:00 bis 15:00 Uhr



Salate

- Gemischter Salat    Euro 8,50
- Radicchio-Salat mit Walnüssen, Birnen und Blauschimmelkäse   Euro 10,00




Antipasti

- Angebratene Polenta, "Musetto", Stuppling-Pilze und Wirsing   Euro 10,00
- Bauernmarende: Bauchspeck, geräuchertes Rindfleisch und Kaminwurze von Alexander Holzner aus Lana, Almkäse von Degust, Gurken, Kren, dazu Biobrot von „Ultner Brot“  Euro 17,00
- Salat mit geräucherter Forelle, Buchweizen, Kürbis und grüner Apfel   Euro 13,00
- Krautsalat mit Radicchio-Pressknödel  Euro 10,00









Warme Vorspeisen und Suppen

- Kastaniencremesuppe mit Borlotti-Bohnen und schwarzen Zimtcroutons  Euro 10,00
- Knödel mit Speck von der Metzgerei Holzner serviert in einer Consommé Euro 9,00
- Roggen-Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Almrìcotta, Butter und Mohn  Euro 12,00
- Pasta Maltagliati mit Wildragout und Kürbis Euro 13,00

Hauptspeisen

- Wienerschnitzel vom Rind mit Röstkartoffeln dazu Preiselbeermarmelade Euro 17,00
- Rindsgröstl mit Kartoffeln und Zwiebeln  Euro 15,00
- Kalbsgulasch mit sautierten Spätzle und Brokkoli Euro 17,00
- Weißes Forellenfilet auf gebratenem Gemüse  Euro 17,00
- Gemüsestrudel auf Spinatcreme  Euro 10,00

Nachmittagskarte von 15:00 – 18:00 Uhr

- Gemischter Salat    Euro 8,50
- Krautsalat mit Radicchio-Pressknödel  Euro 10,00
- Bauernmarende: Bauchspeck, geräuchertes Rindfleisch und Kaminwurze von Alexander Holzner aus Lana, Almkäse von Degust, Gurken, Kren, dazu Biobrot von „Ultner Brot“  Euro 17,00
- Kastaniencremesuppe mit Borlotti-Bohnen und schwarzen Zimtcroutons  Euro 10,00
- Knödel mit Speck aus der Metzgerei Holzner in einer Consommé Euro 9,00
- Roggen-Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Quark von der Alm, Butter und Mohn  Euro 12,00
- Gemüsestrudel auf Spinatcreme  Euro 10,00

Gerne könne Sie auch aus unserer Karte mit glutenfreien Gerichten wählen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Service Personal.

 Glutenfrei  Vegetarische Gerichte  Vegane Gerichte  laktosefrei

 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 Aspingershof aus Barbian, Delizie von Stefano Baldini, Meraner Weinhaus, Brauerei Forst, Nägele