

PEOPLE
WHO LOVE
TO EAT
**ARE ALWAYS
THE BEST**

people

KALTE VOR SPEI SEN ANTI PASTI

Capasante auf Erbsencreme ,Pfersiche und
Gewürzcrackers Capasante su spuma di
piselli ,pesche e crackers ai semi

13,90 €

Vitello Tonato "Piazzetta" auf Kapernmayonnaise
Sardellen "Cantabrico und Crumble
Vitello tonnato "Piazzetta" con mayo ai capperi, acciughe
del cantabrico e crumble

11,80 €

Tatar vom Rind 90 g 140 g mit Zwiebel Pan Brioche
Tartar di manzo 90 g 140 g con pan brioche alla cipolla

14,90 € 19,80 €

Grillgemüse mit Südtiroler Almkäse
Verdura alla giglia con formaggio di montagna

12,90 €

Caesar Salad mit Hühnerbrust
Caesar Salad con petto di pollo

9,90 €

WARME VOR SPEI SEN PRIMI PIATTI

Basilikumtagliolini mit Tomatensauce und Burrata
Tagliolini al basilico con salsa al pomodoro burrata

12,80 €

Kartoffeltaschen mit Taubenfüllung
Blumenkohl auf Sommertrüffel
Ravioli di piccone e cavolfiore con tartufo estivo

13,40 €

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung und
Nussbutter
Mezzelune di segale ripieni con spinaci burro e erba
cipolina

12,90 €

Tintenfischrisotto mit Zitrone und Bottarga vom
Thunfisch
Risotto al nero di seppia con limone e bottarga di tonno

14,80 €

HAUPT SPEI SEN SECONDI PIATTI

Zanderfilet mit Stampfkartoffeln, Löwenzahn und
Lemongrasschaum
Luccioperca con patate pressate, tarassaco e schiuma al
lemongras

21,90 €

Lammstelze mit Kartoffelmuscheln und Kapernblättern
Stinco di agnello con mousseline patate alle ortiche
con foglie di capperi

20,50 €

Schweinekarree mit Sellerpüree verfeinert mit dunklem
Stiegl Bier
und Bergkarotten
Costoletta di maiale con purea di sedano rapa alla
birra "Stiegl"
e carote di montagna

19,50 €

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und
Preiselbeeren
Milanese di vitello con patate arrosto e mirtilli rossi

18,90 €

NACH SPEI SEN DOL CI

Granita vom Gewürztraminer
Granita al Gewürztraminer

4,50 €

Variation von hausgemachtem Eis oder Sorbet
Assortimento di gelato o sorbetti fatti in casa

6,90 €



Fragen Sie nach unseren hausgemachten Kuchen
und Strudeln!

Torte oppure strudel fatti in casa!

Vom Grill....alla griglia.....

Wartezeit ca. 20 Minuten
Tempo d'attesa 20minuti circa

Frisch gefischt /Pescato del giorno

Wolfschbarsch/ Branzino 24,50 €
Lachs/ Salmone 22,50 €
Steinbutt /Rombo 26,80 €
Thunfisch / Tonno 26,80 €
Schwertfisch / Pesce Spada 25,90 €

Südtiroler Bergbauern Fleisch / Carne dell' Alto Adige

Tomahawk vom Kalb/vitello oder Rind/manzo 6,90€ / 100g

Südtiroler Alpenrind /Alpenrind Alto Adige 28,90 €

Hohe Rindsrippe / Short Ribs di manzo 20,90 €

Mit Beilagen: Grillgemüse, Bratkartoffeln,
Pürée, Kalbsjus

In accompagnamento: verdure grigliate, patate saltate,
purea, jus di vitello