

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

people

KALTE VOR SPEI SEN ANTI PASTI

Oktopussalat mit Garnelen und Oliven "Taggiasche"
Insaltina di polipo e gamberetti con olive taggiasche

11,80 €

Rindstartar mit Wachtelei, Sakura Salat
und hausgemachter Kräuterbrioche
Tartar di manzo con uovo di quaglia, insalatina sakura
e con pan brioche fatto in casa alle erbe

17,30€

Gerstetörtchen mit Kartoffeln und Kalbskopf auf Salat
Tortino d'orzo con patate e testina di vitello su insalata

10,40 €

Gemischter Salat mit Piazzetta Vinegrette
Insalatina mista con vinegrette „Piazzetta“

6,00 €

WARME VOR SPEI SEN PRIMI PIATTI

Violakartoffelnocken mit Kaninchenragout im Limetten
und Thymianduft

Gnocchi di patate viola al ragu di coniglio profumato al lime e timo

10,80 €

Teigtaschen mit Rindgeschmortem auf Selleriepüree
und knusprigen Zwiebelringen

Ravioli di brasato su purè di sedano rapa
e anelli di cipolla croccante

12,30€

Maismehltagliolini mit getrüffelter Parmesan Fonduta

Tagliolini di mais con fonduta al parmigiano tartufato

13,50 €

Lemongrasrisotto mit „Black Tiger“
Risotto al lemongras con „Black Tiger“

11,80 €

HAUPT SPEI SEN SECONDI PIATTI

Kalbssteak im Lardomantel auf Kürbis
und Rosenkohlblätter mit Granatapfeljus
Steak di vitello in mantello di lardo su zucca
e petali di cavoletti con salsa al melograno

22,30 €

Rindsfilet in Rotweinsauce mit Shiitake Pilzen
auf Topinanburpüree
Filetto di manzo al vino rosso con funghi shiitake
su purè di topinanbur

25,80€

Triologie vom Wild (Hirsch, Wildschwein, Reh)
mit Polentamedallion und Wirsing
Triologia di selvaggina (cervo, cinghiale, capriolo)
con medaglione di polenta e verza

24,50 €

Steinbutt in Rosmarinbrösel auf Gemüse und Kartoffeln
Rombo in pangrattato al rosmarino su verdure e patate

21,90 €

Vegetarisch: Gemüse vom Grill mit Bergkäse
Piatto di verdure alla griglia e formaggio di montagna

11,80 €

NACH SPEI SEN DOL CI

Hausgemachte Topfenknödel auf Zwetschgenkompott
Canederlo di ricotta fatto in casa su composta di prugne

7,90 €

Mousse von der weißen Schokolade im Baumkuchenmantel
in Glühwein gelegte Sauerkirschen

Mousse al cioccolato bianco in mantello
di amarena al vin brulé

7,80 €

Palette von frischem Obst
Variazione di frutta fresca

6,30 €

Käseselektion mit Chutney
Selezione di formaggio con chutney

10,30 €

SÜD TIROLER GERICHTE PIATTI ALTO ATESINI

Räucherteller (Bauernspeck / Geräuchertes / Gurken / Sahnekren)

Piatto affumicato (Speck contadino / affumicati / cetrioli
rafano alla panna)

12,80 €

Roggenschlutzkrapfen mit Ricotta und Spinat,
Haselnussbutter und Schnittlauch
“Schlutzkrapfen” di segale ripieni con ricotta e spinaci
schiumati al burro alla nocciola ed erba cipollina

11,80€

Kamutbandnudeln mit frischen Waldpilzen
Tagliatelle di kamut ai funghi di bosco

10,80 €

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren
Milanese con patate saltate e mirtilli rossi

17,50 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER STU ZZI CHINI

Piazzettas Brettl (Bauernspeck / Käse / Geräuchertes / Gurken
Sahnekren)

Tagliere „Piazzetta“ (Speck contadino / formaggio / affumicati /
cetrioli / rafano alla panna)

12,80 €

Gemischter mediterraner Vorspeisenteller
Piatto misto mediterraneo

14,80 €



Fragen Sie nach unseren hausgemachten Kuchen und Strudeln !

Chiedete le nostre torte / strudel fatti in casa!

3,00 - 5,00 €