



## greetings from the garden:

Gemischter Salatteller  
mit Feta, gebackene Oliven und  
Peperoni

Insalatona mista  
con feta, olive al forno e peperoni

12,50 €

Gemischter Salatteller  
mit gegrillter Hähnchenbrust

Insalatona mista  
con petto di pollo alle erbette

12,50 €

Bohnen-Eintopf

mit gegrillter Polenta

Stufato di legumi

con polenta alla griglia

9,80 €

—

Millefeuille

mit Radicchio, Golden Gel-Mousse und  
Pekannüssen

Millefoglie

con radicchio tardivo, mousse di Golden  
Gel e noci pecan

12,00 €

Gegrillte Sellerieknolle

mit Räucherlachs, Sellerie-Fenchel-  
Creme, Kürbiskerne und kandierte  
Zitrone

Sedano rapa grigliato

con salmone affumicato, crema di  
sedano e finocchietto, semi di zucca e  
limone candito

12,50 €

—

Rindstartar <sup>150g</sup>

mit Rettich-Schnee, Almbutter, kandierte  
rote Beete und Vollkorn-Focaccia

Tartare di manzo <sup>150g</sup>

con neve di rafano, burro di malga, rapa  
rossa candita e focaccia integrale

17,50 €

Speckaufschnitt

Tisner Speck, Kren,  
Gewürzgurken

Affettato di Speck

Speck di Tesimo, rafano,  
cetriolini

13,00 €

Gemischter  
Aufschnitt-Teller

Tisner Speck, Bauern-  
schinken, Salame Felino,  
Rindergeselchtes, Kren,  
heimischer Käse

Piatto di  
affettati misti

Speck di Tesimo, prosciutto  
del contadino, salame felino,  
manzo affumicato, rafano,  
formaggi locali

15,00 €

**JE LOKALER, DESTO MMMH!  
LOCALE E BUOONO!**

WE LOVE OUR  
**#local**  
partners

Paccheri  
mit Hackfleisch-Ragout  
Paccheri  
con ragù di carne mista  
11,50 €

—

Maccheroncini  
mit weißen Spargeln  
und Ei und Schnittlauch

Maccheroncini  
con asparagi bianchi,  
mimosa d'uovo e erba  
cipollina  
13,00 €

Bucatini  
mit Schwertfisch,  
Sellerie, Dill und Rosa  
Pfeffer

Bucatini  
con pesce spada,  
sedano verde, aneto e  
pepe rosa

13,00 €

—

Bandnudeln  
mit Ragout aus Rippen  
vom Südtiroler Rind,  
Sellerieknolle und  
Karotten

Tagliatelle  
con ragù di costine di  
manzo A. Adige,  
sedano rapa e carote

12,50 €

Risotto  
mit Schwarzkohl, Pecorino  
Romano Creme und  
schwarzem Trüffel im  
Oliven-Öl

Risotto  
al cavolo nero, crema di  
pecorino romano e tartufo  
nero sott'olio

13,50 €

Kabeljau  
in Basilikumkruste mit  
toskanischer pappa al  
pomodoro

Merluzzo

in crosta di pesto con pappa al  
pomodoro

17,50 €

—

Kalbswange  
geschmort mit Biersoße,  
Schwarzkohl-Püree und  
Romanesco Kohl

Guancia di vitello  
brasata alla birra con purea di  
scorzoneria e broccolo  
romanesco

18,00 €