



greetings from the garden:

Gemischter Salatteller

mit gegrilltem Feta-Käse, getrocknete Tomaten, Oliven und Kapern

Insalatona mista

con feta alla griglia, olive, pomodori secchi e capperi

12,50 € #veggie

Gemischter Salatteller

mit gegrillten Garnelen

Insalatona mista

con Gamberi alla griglia

12,50 €

Büffelmozzarella g.U. vom Cilento

mit Parma-Schinken, grünen Spargeln und Carasau Brot

Mozzarella di bufala DOP del Cilento

con crudo di Parma, asparagi verdi e pane Carasau

15,00 €

—

Kartoffel-Törtchen

mit Scamorza-Käse, Spargeln und pochiertem Ei

Torta di patate

con scamorza, asparagi e uovo poché

12,50 € #veggie

Hafer-Pancake

mit Räucherlachs, Mangold und Mascarpone-Creme

Pancake di avena

con salmone affumicato, bieta e cremoso di mascarpone al limone

14,00 €

—

Rindstartar ^{150g}

mit weißen Spargeln aus Kurtatsch, Wachtelei, Almbutter vom Knollhof in Lappach und hausgemachter Vollkorn-Focaccia

Tartare di manzo ^{150g}

con asparagi bianchi di Cortaccia, uovo di quaglia, burro di malga del Knollhof di Lappago e focaccia integrale fatta in casa

18,00 €

Speckaufschnitt

Tisner Speck, Kren, Gewürzgurken

Affettato di Speck

Speck di Tesimo, rafano, cetriolini

13,00 €

Gemischter Aufschnitt-Teller

Tisner Speck, Meraner Bauerschinken, Salame Felino, Rindergeselchtes, Kren, heimischer Käse

Piatto di affettati misti

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

15,00 €

Sedanini

mit heimischem Rinds-
Ragout

Sedanini

con ragù di manzo

A. Adige

12,00 €

—

Maccheroncini

mit Zichorie,
Kantabrische Sardellen,
Chili-Brösel

Maccheroncini

con cicoria, acciughe
del Cantabrico, pane
croccante e
peperoncino

13,00 € #veggie

Spaghetti

mit Zucchini, Burrata und
Räucherforelle

Spaghetti

con zucchini alla
scapece, burrata e trota
affumicata

13,50 €

—

Cannelloni

mit Kalbsfleisch-Füllung,
Ricotta, Kräuterseitlingen
und Asiago Käse-Creme

Cannelloni

con ripieno di vitello,
ricotta, funghi cardoncelli
e fonduta di Asiago

13,50 €

Risotto

mit grünen Spargeln,
Zitrone und Lammlende

Risotto

con asparagi verdi, limone
e lombo di agnello arrosto

14,00 €

Lachs-Tranche

mit Jungzwiebeln und Erbsen
Gazpacho

Trancio di salmone

con cipollotti e gazpacho di
piselli

18,00 €

—

Schweinefilet

mit Bacon, Kartoffelgratin und
Meerrettich

Filetto di maiale

con bacon, gratin di patate e
rafano

17,50 €