

# Vini bianchi di produzione propria:

## Traminer aromatico "Nathan" D.O.C. 2015

*Il Gewürtztraminer è un vino aromatico e corposo, di colore giallo dorato. Inoltre, accanto alle note aromatiche si possono percepire anche profumi di rose e garofani.*

- |                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| ◆ 0,75 di un litro, in bottiglia | 15,00 Euro |
| ◆ ½ litro                        | 10,00 Euro |
| ◆ ¼ litro                        | 5,00 Euro  |

## Pinot bianco D.O.C. 2016

*Il Pinot Bianco è un vino fresco e fruttato, color giallo paglierino. È caratterizzato da un leggero sentore di mela e da un gusto pieno e secco.*

- |                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| ◆ 0,75 di un litro, in bottiglia | 13,50 Euro |
| ◆ ½ litro                        | 9,00 Euro  |
| ◆ ¼ litro                        | 4,50 Euro  |

# Vini rossi di produzione propria:

## Lagrein „Linus“ Riserva D.O.C. 2014

*Il Lagrein – rosso scuro come il granato – offre un morbido sentore di bachhe; pieno e vellutato al palato, presenta una leggera sfumatura asprigna.*

- |                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| ◆ 0,75 di un litro, in bottiglia | 15,00 Euro |
| ◆ ½ litro                        | 10,00 Euro |
| ◆ ¼ litro                        | 5,00 Euro  |

## Schiava D.O.C. 2015

*La Schiava è un vino leggero, a basso contenuto tannico. Al palato regala un sapore fruttato e piacevolmente tenue, spesso caratterizzato da un leggero sentore di mandorle amare.*

- |                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| ◆ 0,75 di un litro, in bottiglia | 10,50 Euro |
| ◆ ½ litro                        | 7,00 Euro  |
| ◆ ¼ litro                        | 3,50 Euro  |

## Schiava indicazione geografica tipica

*Vino rosso, leggero e fruttato*

- |           |            |
|-----------|------------|
| ◆ ¼ litro | 2,50 Euro  |
| ◆ ½ litro | 5,00 Euro  |
| ◆ 1 litro | 10,00 Euro |

# Distillati

- |  |           |
|--|-----------|
| Gamper's Aquavite di vino riserva 2009 | 3,00 Euro |
| Grappa di Traminer aromatico           | 2,50 Euro |
| Grappa di Pinot bianco                 | 2,50 Euro |
| Grappa di Lagrein                      | 2,50 Euro |
| Grappa Gold                            | 2,50 Euro |

Caldiff (distillato di mela Gravensteiner)	2,50 Euro
Williams Riserva (distillato di pera)	2,50 Euro
Liquore di mela	2,00 Euro
Alpler (amaro alle erbe)	2,00 Euro

## Bevande analcoliche

### Acqua minerale

❖ ½ Litro	2,00 Euro
❖ 1 Litro	3,50 Euro

## Succhi di produzione propria

0,2 Litro

Succo di mela	1,50 Euro
Succo di sambuco	1,50 Euro
Succo d' uva	1,50 Euro
Succo di menta piperita	1,50 Euro
Succo di melissa officinalis	1,50 Euro

## Succhi sudtirolesi

0,2 Litro

Succo di lampone	1,50 Euro
Succo di ribes	1,50 Euro

## Piatti caldi tradizionali

### Toast alla contadina

*Pane di segala imbottito con Speck – formaggio –  
prosciutto – formaggio – salame*

6,00 Euro

Gulaschsuppe (carne di Manzo, nostrana) 6,00 Euro

Brodo di manzo con canederli allo speck 6,00 Euro

Canederli ai spinaci  
*con parmigiano e burro sfuso* 7,00 Euro

Gnocchi di formaggio (nostrano)  
*con parmigiano e burro sfuso* 7,00 Euro

## Bis

*di canederli ai spinaci e gnocchi di formaggio  
con parmigiano e burro sfuso* 7,00 Euro

## Tris

*di canederli ai spinaci, gnocchi di formaggio e  
canederli alle erbe, con parmigiano e burro sfuso* 9,00 Euro

## Gulasch di manzo (carne di Manzo nostrana)

*con canederli alle erbe, ed un'insalata di cappuccio,  
con speck saltato in padella* 12,00 Euro

## **Dolce**

**Strudel di mele con salsa alla vaniglia** 5,00

Euro

Buchtln con salsa alla vaniglia 5,00 Euro

Torta di grano saraceno 5,00 Euro

## **Piatti freddi tradizionali**

### „Piatto Raßlhof“

*Speck Sudtirolese, prosciutto, coppa e formaggio,  
tagliato fino* 11,50 Euro

### Piatto di Speck

*Speck Sudtirolese, fatto in casa, tagliato fino* 9,00 Euro

### Piatto di formaggi

*Diversi tipi di formaggio nostrano* 12,50 Euro

### „Jausenbrettl“

*pezzo di Speck – formaggio - Kaminwurz* 8,50 Euro

### Speck alla tavoletta

*pezzo di Speck, di produzione propria* 8,00 Euro

### Salame di cervo affumicato

*di produzione propria* 6,00 Euro

### Kaminwurz

*Salame affumicato, meta manzo, meta suino* 5,00 Euro

(pane incluso)

Piatto di ravanelli

*Misto di ravanelli, pomodori e peperoni*

4,50 Euro

Cestino di pane extra

2,50 Euro