

# HERZHAFTES ZUM WEIN I NOSTRI PIATTI

Kleine  
Portion  
*porzione  
piccola*

## RASSLHOF PLATTE

€ 16,50

€ 12,50

fein aufgeschnittener hausgemachter Speck, gekochter Schinken und Bauernsalami, dazu heimischer Bergkäse.

*Speck Sudtirolese, fatto in casa, prosciutto, salame del contadino e formaggio di montagna*

## SPECKPLATTE

€ 14,50

€ 11,--

Unser hausgemachter Speck, fein aufgeschnitten

*Speck Sudtirolese, fatto in casa, tagliato fino*

## KÄSEPLATTE

€ 18,--

€ 13,50

Acht heimische Käsesorten mit hausgemachtem Feigensenf

*Otto tipi di formaggio nostrano con mostarda di fichi*

## JAUSENBRETTL

€ 14,50

€ 11,--

unser hausgemachter Speck, heimischer Käse und Kaminwurz am Stück

*Speck Sudtirolese, fatto in casa, formaggio nostrano e Kaminwurz*

## KAMINWURZ auch als Chilivariante

€ 7,50

Zu unseren kalten Gerichten servieren wir Euch ein Brotkörbchen.

*I nostri piatti freddi vengono serviti con un cestino di pane.*

## BROTKORB

€ 4,--

*Cestino di pane*

## SALATE INSALATE

### RETTICHTELLER

€ 6,--

Rettich, Tomaten und Paprika bunt gemischt

*Misto di ravanelli, pomodori e peperoni*

### SPECK-KRAUT-SALAT

€ 5,--

*L'insalata di cappucci con speck*

### BUNTER SOMMERSALAT

**mit Putenstreifen, gerösteten Kürbiskernen und  
Rotweindressing**

*Insalata mista variopinta con straccetti di tacchino,  
semi di zucca arrostiti e dressing di vino rosso*

€ 15,50

## **AUS DEM SUPPENTOPF LE NOSTRE ZUPPE**

### GULASCHSUPPE

**vom heimischen Rind mit Brot**

*zuppa di carne di manzo, nostrana, con pane*

€ 9,--

### SPECKKNÖDELSUPPE

**hausgemachte Fleischsuppe mit Speckknödel**

*Brodo di manzo con canederlo allo speck*

€ 7,--

## **UNSERE KLASSIKER SPECIALITÀ DELLA CASA**

### BAUERNTOAST

**roggenes Fladenbrot, belegt mit hausgemachtem Speck, Käse,  
Schinken, Käse, Salami**

*Pane di segala imbottito con Speck, fatto in casa, formaggio,  
prosciutto, formaggio, salame*

€ 9,--

### HAUSGEMACHTE KARTOFFELTEIGTASCHEN

**mit Speck und Mascarpone gefüllt, mit Trentingrana und  
zerlassener Butter überschmolzen, dazu Preiselbeeren**

*Ravioli di patate, ripieni con mascarpone e speck con trentingrana,  
burro fuso e mirtillo rosso*

€ 16,00

### GAMPER TRIS

**Spinatknödel, Rote Beete Knödel, Käsenocke mit  
Trentingrana und zerlassener Butter auf verschiedenen Salaten**

*Tris di canederli di spinaci, rapa rossa e formaggio con trentingrana e  
burro fuso su diversi tipi di insalate*

€ 15,--

**KASNOCKEN** € 13,50  
**mit Trentingrana und zerlassener Butter überschmolzen**  
*gnocchi di formaggio con trentingrana e burro fuso*

**SPINATPRESSKNÖDEL** € 15,--  
**mit Bergkäsefüllung auf Sommersalat**  
*Canederli di spinaci pressati ripieni con formaggio di montagna su insalata estiva*

**SAISONALE BIOPILZE AUS DER PFANNE (Vegan)** € 17,---  
**mit Petersilie und Knoblauch auf Polenta mit Sommergemüse**  
*Funghi di stagione in padella, con prezzemolo all' aglio, su polenta, abbinato con verdura estiva*

**RINDERGULASCH** € 19,--  
**vom heimischen Rind mit Kräuterknödel und Speckkrautsalat**  
*Gulasch di manzo nostrano con canederli alle erbe, ed insalata di cappuccio con speck*

**WINZERKOTELETT** € 17,50  
**vom Schwein, gegrillt mit Rosmarinkartoffeln, Gartengemüse und Sauerrahmdip**  
*Braciola di maiale ai ferri, con salsa di panna acida, abbinato con patate al rosmarino e verdure del orto*

## **ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES I NOSTRI DOLCI**

Kleine  
Portion  
porzione  
piccola

**APFELSTRUDEL** € 7,--  
**mit Vanillesauce**  
*Strudel di mele con salsa alla vaniglia*

**BUCHTLN** € 7,-- € 5,--  
**mit Vanillesauce**  
*Buchtln con salsa alla vaniglia*