

Menü

Graukäse mariniert (mit Zwiebel, Essig und Öl) <i>formaggio grigio tirolese marinato (con cipolla, aceto e olio)</i> Local grey cheese (with onion, vinegar and oil)	12,00 €	Polenta mit Käse <i>polenta con formaggio fuso</i> Polenta with melted cheese	12,00 €
Tagessuppe <i>zuppa del giorno</i> Soup of the day	8,00 €	Polenta mit Rindsgulasch <i>polenta con gulasch di manzo</i> Polenta with beef goulash	16,00 €
Brettjause (Speck, Kaminwurze und Käse) <i>tagliere (speck, salsiccia affumicata e formaggio)</i> Cold cuts (bacon, smoked sausage and cheese)	16,00 €	Spiegeleier mit Speck und Röstkartoffeln <i>uovo con speck e patate arrosto</i> Fried eggs with bacon and roasted potatoes	14,00 €
Käseteller mit Ofenkartoffel <i>piatto di formaggi con patata al cartoccio</i> Cheese plate with jacket potato	14,00 €	Rindsgulasch mit Speckknödel und Krautsalat <i>gulasch di manzo con canederli e insalata di crauti</i> Beef goulash with dumplings and cabbage salad	18,00 €
Hirtenmaccheroni (mit Ragù, Speck und Sahne) <i>maccheroni alla pastora (con ragù, speck e panna)</i> Shepherd style maccheroni (with ragù, bacon and cream)	12,00 €	Kaiserschmarren mit Preiselbeermarmelade <i>kaiserschmarren con marmellata ai mirtilli rossi</i> Kaiserschmarren with cranberry jam	10,00 €
Pressknödel mit Krautsalat <i>canederli pressati con insalata di crauti</i> Pressed dumplings with cabbage salad	14,00 €	Strauben <i>frittelle</i> Strauben	8,00 €
		Hausgemachte Kuchen <i>dolci fatti in casa</i> Homemade cakes	3,50 - 5,50 €