

KÜCHE - CUCINA

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Tiroler Brettl (Speck, Käse, Kaminwurz) € 9,50
Piatto misto tirolese (speck, formaggio, salumi)

San Marzano Tomaten mit Büffelmozzarella
und Basilikumöl € 13,00
*Pomodori San Marzano con mozzarella di bufala
e olio al basilico*

Suppen

Zuppe

Speckknödelsuppe € 4,50
Canederlo allo speck in brodo

Frittatensuppe € 4,20
Celestina in brodo

Salate

Insalate

Großer Salatteller € 12,50
Piatto d'insalata
mit Thunfisch und Ei *con tonno e uova*
mit Truthahnstreifen *con fette di tacchino*

Kleiner gemischter Salat € 4,60
Insalata mista piccola

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.
In caso di necessità verranno utilizzati prodotti surgelati.

KÜCHE - CUCINA

Nudel / Knödel

Penne mit Tomatensauce und Basilikum
Penne con pomodoro e basilico

€ 8,80

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncino
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino

€ 8,80

Knödeltris (Käse, Speck und Spinat) auf Krautsalat
mit Parmesan und Butter
*Tris di canederli (speck, formaggio e spinaci) su insalata
di capucci e parmigiano e burro*

€ 9,00

Hauptspeisen

Entrecôte (Rind) vom Grill
mit Spinat und Röstkartoffeln

€ 16,20

Entrecôte di manzo alla piastra con spinaci e patate saltate

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites
Bistecca alla milanese con patate fritte

vom Schwein (*di maiale*)

€ 13,00

vom Kalb (*di vitello*)

€ 17,00

Tagliata vom Rind auf Rauke mit Parmesanspänen

€ 16,00

Tagliata di manzo su rucola, scaglie di grana e pomodorini

Rindsgulasch mit Speckknödeln

€ 15,00

Gulasch di manzo con canederli di speck

Lachs vom Grill mit mediterranem Gemüse
und Kartoffelpüree

€ 14,80

*Filetto di salmone alla griglia con verdure mediterranee
e puree di patate*