

## **KALTE VORSPEISEN – ANTIPASTI COLD STARTERS**

Brettlmarende <sup>1,7)</sup> <i>“Marenda” tipica dell’Alto Adige</i> Typical South Tyrolean “Marende”	€ 16,50
Salatplatte mit gegrillten Truthahnstreifen <i>Piatto d’insalata con petto di tacchino grigliato</i> Mixed salad dish with grilled turkey	€ 14,50
Rindscarpaccio auf Raukebeet und Parmesanspalten <sup>7)</sup> <i>Carpaccio di manzo su rucola e parmiggiano</i> Beef carpaccio with rucola and parmesan cheese	€ 14,50

## **SUPPEN – MINESTRE - SOUPS**

Fritattensuppe <sup>1,3,7)</sup> <i>Fritattine in brodo</i> Bouillon with stripes of pancake	€ 8,50
2 Speckknödel in der Suppe <sup>1,3,7)</sup> <i>2 canederli in brodo</i> 2 dumplings with bouillon	€ 9,50
Gulaschsuppe <sup>1,3,7)</sup> <i>Zuppa di gulasch</i> Guolash soup	€ 9,00

## WARME VORSPEISEN – PRIMI PIATTI WARM STARTERS

Tintenfischtagliolini mit Meeresfrüchte, Zucchini & Cocktailtomaten <sup>1) 2) 3) 7)</sup>	€ 17,50
Tagliolini di sepie con frutti di mare, zucchini & pomodorini Squid Tagliolini with sea fruits, zucchini & cocktail tomatoes	
Tiroler Tris (Käse- und Spinatknödel & Schlutzkrapfen) <sup>1,3,7)</sup> <i>Gnocchi al formaggio e ai spinaci &amp; mezzelune</i> Cheese and spinach Gnocchi & Schlutzkrapfen	€ 14,00
Nudel nach Wunsch (Tomaten, Ragu, Carbonara, usw) <sup>1,3,7)</sup> <i>Pasta a piacere (pomodoro, ragù, carbonara, etc.)</i> Pasta for desire (tomatoes, ragù, carbonara, etc)	€ 9,50 - 13,00
Hirtenmaccheroni <sup>1,3,7)</sup> <i>Maccheroni allo Chef</i> Maccheroni house – style	€ 13,00

## SALATE – INSALATE - SALADS

Gemischter Salat <i>Insalata mista</i> Mixed Salad	€ 6,50
Grüner Salat <i>Insalata verde</i> Green salad	€ 4,50

## HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI– MAIN DISHES

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites <sup>1,3)</sup> <i>Cotoletta alla milanese con patate fritte</i> Viennese escalope with french fries	€ 16,50
2 Speckknödel mit Gulasch <sup>7)</sup> <i>2 canederli con gulasch</i> 2 dumplings with goulash	€ 17,50
Stodlburger mit Kartoffelspalten und 2 Saucen (Sesambrötchen, Fleisch vom regionalen Rind & Schwein, Tomate, Salat, Zwiebel, gebratener Speck) <sup>1)</sup> <i>“Stodlburger” con spicchi di patate e 2 salse (Pane al sesamo, carne di manzo e suino regionale, pomodoro, insalata, cipolla, speck arrostito)</i> “Stodl-Burger“ with potato wedges and 2 sauces (Sesame bread, meat from regional beef and pork, tomato, salad, onion, roasted speck)	€ 16,50
Speck mit Eier & Röstkartoffeln <sup>3)</sup> <i>Speck con uova &amp; patate arrostito</i> Speck with eggs & roast potatoes	€ 12,50
Würstel mit Pommes frites <i>Würstel con patate fritte</i> Würstel with french fries	€ 8,50

## NACHSPEISEN – DESSERT - SWEETS

Topfen- Nugat Knödel auf Vanillesauce <sup>1,3,7)</sup> <i>Canederli alla ricotta con nugat e salsa alla vaniglia</i> Dumplings of curd cheese with nugat and vanilla sauce	€ 9,50
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren <sup>1,3,7)</sup> <i>Kaiserschmarrn con mirtilli rossi</i> Kaiserschmarrn with cranberries	€ 12,00
Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten <sup>3,7)</sup> <i>Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi</i> Vanilla ice cream with hot wild berries	€ 8,50
Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleeis auf Mangospiegel <sup>1,3,7)</sup> <i>Tortino al cioccolato tiepido con gelato alla vaniglia su salsa di mango</i> Chocolate cake with vanilla ice cream on Mango sauce	€ 10,50
Hausgemachte Kuchen (siehe Vitrine) <sup>1,3,7)</sup> <i>Torte fatte in casa (vedi vetrina)</i> Homemade cakes (look vitrine)	€ 4,50 - € 7,00
Brot / pane / bread	ab /da € 1,50