




KALTE VORSPEISEN – PRIMI PIATTI FREDDI – COLD STARTERS

604 A	<p>Hausgemachte Bruschetta / Datterinotomaten / Basilikum Bruschetta fatta in casa / datterini / basilico <i>Homemade bruschetta / daterino tomatoes / basil</i></p>	14,50
675 D/O	<p>Frühlingsteller (Kaltes Kalbfleisch mit Thunfischsauce / Kapern / Rohschinken Parma / Melone / bunter Spargelsalat mit Orangendressing / geräuchertes Forellenfilet Antipasto primaverile (vitello tonnato / capperi / prosciutto crudo Parma con melone / insalata d'asparagi con dressing all'arancia / filetto di trota affumicata) <i>Italian appetizer plate</i> (Cold veal with tuna sauce / capers / Parma ham / melon / mixed asparagus salad with orange dressing / smoked trout fillet)</p>	21,80
638 D/B R/A	<p>Fischvorspeisenteller (Tatar vom hausgeräucherten Lachs / Garnelencocktail / Carpaccio vom Marlin / Basilikumöl / Octopussalat / frisches Obst) Antipasto di mare (Tartara di salmone affumicato in casa / cocktail di gamberi / carpaccio di marlin / olio al basilico / insalata di polpo / frutta fresca) <i>fish appetizer plate</i> (Tartare of house-smoked salmon / prawn cocktail / marlin carpaccio / basil oil / octopus salad / fresh fruit)</p>	22,80
C/L A/O G/M	<p>Tatar vom Rind mit Toastbrot und Butter Tartara di manzo con burro e pane tostato <i>Tartar from beef with toasted bread and butter</i></p>	
	602 120 gr.	20,50
	6602 200 gr	29,80
608 G/O	<p>Tiroler Bauernbrettli / Bergkäse / Meerrettich / rafano / Essiggemüse / Speck / Kaminwurz / Bauernsülze / rote Zwiebel Piatto Tirolese / formaggio di montagna / verdure in agrodolce / speck / salamino affumicato / insaccato alla Tirolese / cipolla rossa <i>Tyrolean plate / mountain cheese / horseradish / pickled vegetables / bacon / chimney sausage / farmer's brawn / red onion</i></p>	19,80

Im Bedarfsfall verwenden wir tiefgefrorene Ware - In caso di necessità ci serviamo di prodotti surgelati –
 In case of necessity we use deep frozen products

Zu den kalten Gerichten wird ein Brotkorb serviert – 2000 Brotkorb extra 2,50 €
Con i piatti freddi viene servito del pane – cestino di pane separato 2,50 €
Bread is served with the cold dishes – bread extra 2.50 €

SALATE – INSALATE – SALADS

572 A/C	<p>Spargel Grüner und weißer Spargel / Feldsalate / Boznersauce-Dressing / knusprige Crôutons / Cocktailtomaten / Ei Piatto d'insalata / misticanza / salsa Bolzanina / asparagi bianchi e verdi / crôutons / pomodorini / uovo <i>Green and white asparagus / salad / Bolzano sauce dressing / crispy croutons / cocktail tomatoes / egg</i></p>	17,50
		
573 G/O	<p>Fitness Knackiger Salatteller / Joghurt-Kräuter dressing / gegrillte Hühnerspießchen / Kirschmozzarella / Parmesan / geröstete Kürbiskerne / Parmesan Piatto d'insalata / dressing allo jogurt ed erbette / spiedini di pollo alla griglia / mozzarelline / parmigiano / semi di zucca / parmigiano <i>Salad plate / yoghurt herb dressing / grilled chicken skewers / cherry mozzarella / parmesan / roasted pumpkin seeds / parmesan</i></p>	16,80
575 B/M	<p>Mediterraneo Bunter Salatteller / Garnelen / Avocadodressing / Kirschtomaten / Oliven Piatto d'insalata con gamberi / dressing all'avocado / pomodorini / olive <i>Colorful salad plate / shrimps / avocado dressing / cherry tomatoes / olives</i></p>	17,90
661 M	<p>Gemischter Salat Insalata mista <i>Mixed salad</i></p>	7,50

Im Bedarfsfall verwenden wir tiefgefrorene Ware - In caso di necessità ci serviamo di prodotti surgelati –
In case of necessity we use deep frozen products

Zu den kalten Gerichten wird ein Brotkorb serviert – ²⁰⁰⁰ Brotkorb extra 2,50 €
Con i piatti freddi viene servito del pane – cestino di pane separato 2,50 €
Bread is served with the cold dishes – bread extra 2.50 €

Allergeninformation gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung –

Informazioni sugli allergeni secondo l'ordinanza sull'informazione alimentare UE :

A= Glutenhaltiges Getreide – Cereali contenenti glutine, **B=** Krebstiere – Crostacei e prodotti a base di crostacei, **C=** Eier – uova e prodotti a base di uova, **D=** Fisch – pesce e prodotti a base di pesce, **E=** Erdnuss – Aracchidi e prodotti a base di aracchidi, **F=** Soja – Soia e prodotti a base di soia, **G=** Milch oder Laktose – Latte e prodotti a base di latte (incl. il lattosio), **H=** Schalenfrüchte – Frutta a guscio, **L=** Sellerie – sedano e prodotti a base di sedano, **M=** Senf – senape e prodotti a base di senape, **N=** Sesam – Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, **O=** Sulfite – Anidride solforosa e solfiti, **P=** Lupinen – Lupini e prodotti a base di lupini, **R=** Weichtiere – Molluschi e prodotti a base di molluschi

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE. We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.

SUPPEN – MINESTRE – SOUPS

624
A/C/
G/L **Tiroler Speckknödelsuppe**
Canederli di speck in brodo 9,50
Tyrolean bacon-dumpling soup

634
A/G/O **Spargelcremesuppe** / Bärlauchöl / Brotcrôutons 9,80
Crema d'asparagi / olio all'aglio orsino / crostini di pane
Cream of asparagus / wild garlic oil / bread croutons



WARME VORSPEISEN – PRIMI PIATTI CALDI - WARM STARTERS

2022
A/G **Bandnudeln "Felicetti"** / grüner und weißer Spargel / Gartenkresse 17,80
Tagliatelle "Felicetti" / asparagi verdi e bianchi / crescione
Tagliatelle "Felicetti" / green and white asparagus / garden cress



998
A/G
H/C **Hausgemachte Bärlauch-Kartoffelnocken** / Kirschtomaten / Salbei 16,90
/Büffelmozzarella
Gnocchi di patate all'aglio selvatico fatti in casa / pomodorini / salvia /
mozzarella di bufala
Homemade wild garlic potato gnocchi / cherry tomatoes / sage / buffalo mozzarella

971
A/B
G **Fusilloni mit Zitronencreme und Garnelen** 18,80
Fusilloni con crema al limone e gamberi
Fusilloni with lemon cream and shrimps

645
A/C/G **Südtiroler Schlutzkrapfen** / Parmesan / Butter 17,50
Tortelloni Tirolesi agli spinaci / parmigiano / burro
South Tyrolean "Schlutzkrapfen" filled with spinach / parmesan / butter

641
A/L
A/O/L **Spaghetti „Felicetti“** / Tomatensauce oder ⁶⁴² Fleischsauce 14,80
Spaghetti „Felicetti“ al pomodoro oppure alla ⁶⁴² Bolognese
Spaghetti "Felicetti with tomato sauce or ⁶⁴² meat sauce

Im Bedarfsfall verwenden wir tiefgefrorene Ware - In caso di necessità ci serviamo di prodotti surgelati –
In case of necessity we use deep frozen products

Zu den kalten Gerichten wird ein Brotkorb serviert – ²⁰⁰⁰ Brotkorb extra 2,50 €
Con i piatti freddi viene servito del pane – cestino di pane separato 2,50 €
Bread is served with the cold dishes – bread extra 2.50 €

SPARGEL – ASPARAGI - ASPARAGUS



2005 C/G/D	Frischer Spargel / Petersilkartoffeln / Bozner Sauce Asparagi freschi / patate al prezzemolo / salsa bolzanina <i>Fresh asparagus / potatoes / Bozner sauce</i>	24,80
	2013 mit gekochtem Schinken / con prosciutto cotto / with ham	+ 5,00
	2009 mit hausgeräuchertem Lachs / con salmone affumicato / with smoked salmon	+ 6,00

FISCH – PESCE – FISH DISHES

702 A/D	Fangfrische Forelle vom Grill mit Kräutern gefüllt / Petersilienkartoffeln Trota alla griglia ripiena alle erbette aromatiche / patate al prezzemolo <i>Grilled trout filled with herbs / parsley potatoes</i>	25,90
1010 A/B D/G	Wolfsbarschfilet vom Grill / Limettenvinaigrette / Bärlauchpüree / Spargel Filetto di branzino alla griglia / vinaigrette al lime / purè all'aglio orsino / asparagi <i>Grilled sea bass fillet / lime vinaigrette / wild garlic purée / asparagus</i>	27,50
1037 A/R	Mit Kräuterbröseln gratinierte Jakobsmuscheln (3 Stück) / süße Chili - und Remouladensauce Capesante gratinate (3 pezzi) / salsa chili dolce e remoulade <i>Gratinated scallops with herb crumbs (3 pieces) / sweet chili and remoulade sauce</i>	19,50

FLEISCH – CARNE – MEAT DISHES

1159 A/G/ H	Sous-vide gegartes Kalbskotelett / Senf-Honigsauce / Bärlauchpüree / buntes Gemüse Cotoletta di vitello cotta a bassa temperatura / salsa al miele e senape / purè all'aglio selvatico / verdure <i>Veal cutlet sous vide / mustard and honey sauce / wild garlic purée / colorful vegetables</i>	28,90
1115 A/G	Schweinsfilet vom Grill / Champignonsauce / Reis Pilaw Filetto di maiale alla griglia / salsa ai funghi champignon / riso pilaf <i>Grilled pork tenderloin / mushroom sauce / rice pilaf</i>	26,50
2724 G	Kalbspaillard vom Grill / grüner und weißer Spargel / Petersilkartoffeln Paillard di vitello alla griglia / asparagi verdi e bianchi / patate al prezzemolo <i>Grilled veal paillard / green and white asparagus / parsley potatoes</i>	29,50
723 A/C/G	Wienerschnitzel vom Kalb in der Pfanne gebacken / Pommes frites Cotoletta di vitello alla milanese fatta in padella / patate fritte / marmellata di mirtilli rossi <i>"Wiener Schnitzel" of veal / french fries</i>	23,90
722 A/C	Wienerschnitzel vom Schwein / Pommes frites Cotoletta di maiale alla milanese / patate fritte <i>"Wiener schnitzel" of pork / french fries</i>	18,90

Im Bedarfsfall verwenden wir tiefgefrorene Ware - In caso di necessità ci serviamo di prodotti surgelati -
In case of necessity we use deep frozen products

Zu den kalten Gerichten wird ein Brotkorb serviert – 2000 Brotkorb extra 2,50 €
Con i piatti freddi viene servito del pane – cestino di pane separato 2,50 €
Bread is served with the cold dishes – bread extra 2.50 €