






Knuspriges Hausbrot zum „Zomm.“ tunken   
 Pane di pasta acida | spalmare  
 **Crispy bread | spread**

Zomm. Jausenbrettl – Südtiroler Speck, würziger Bergkäse, Garnituren, Sauerteigbrot



 Tagliere misto | speck tirolese | formaggio di monte | pane  
 **Tyrolien snack board | cold cuts | cheese | bread**

## Vorspeisen | Antipasti | Starter



Saibling „Graved Style“ mit Schnittlauchsauce, Frühlingssalate und getoastetem Sauerteigbrot

 Trota salmerino | marinato | salsa all'erba cipollina |  
 Insalata primavera | crostini  
 **Salmon trout “Graved Style” | chive sauce | spring salad |  
 Toasted bread**

Beef Tartar „el classico“ vom Rind, Kapern, Senf  
 Petersilie, Ei, Sauerteigbrot

 Tartare di manzo | cappero | mostarda | prezzemolo |  
 tuorlo d'uovo | pane  
 **Tartar of beef | caper berries | mustard | parsley |  
 egg yolk | sourdough bread**



Weißer Spargelsalat mit Kräutern, Dill – Holunder Dressing, Curry Öl  
 und mariniertem Bio - Ei

 Asparagi bianchi | erbe | condimento con aneto - sambuco  
 olio al curry | uovo  
 **White asparagus | marinated | herbs | dill – elderberry  
 dressing | Curry oil | marinated egg**

Kaspressknödel auf gemischten Blattsalaten und Hausdressing 

 Canederli di formaggio | insalata  
 **Cheese dumpling | mixed salad**

## Suppen | Zuppe | Soups



 Erdäpfelcremesuppe mit gebratener Blutwurst und frischem Majoran  
Zuppa di patate | sanguinaccio | maggiorana  
 Potato cream soup | roasted black pudding | marjoram



 Klare Rinderkraftsuppe mit Kräuterfritatten  
Consommé | lamelle di frittatina  
 Beef bouillon | pancake stripes



 Klare Rinderkraftsuppe mit Kaspreßknödel  
Consommé | canederli di formaggio  
 Beef bouillon | cheese dumpling

---

## Hauptspäisen | Secondo | Main course

Entrecôte 250g (Rohgewicht) vom heimischen Rind, hausgemachte Pommes frites, Frühlingsgemüse  
Eine Sauce nach Wahl: Café de Paris, Rotweinsauce, Pfeffersauce  
 Entrecôte di manzo | patate fritte | verdure miste  
Scegliere la salsa: Café de Paris, salsa al vino rosso, salsa piccante  
 Entrecote beef steak | french fries | vegetables  
Choose your sauce : Café de Paris, red wine sauce, peppercorn sauce


 Beef tartar „el classico“, hausgemachte Pommes frites  
Tartare di manzo | capero | mostarda | prezzemolo | tuorlo d'uovo | patate fritte  
 Tartar of beef | caper berries | mustard | parsley | egg yolk | french fries

 Filet vom Leutascher Eismersaibling mit Spargelrisotto, Buchweizen, Spargel - Kräutersalat und Holunder - Beurre Blanc  
Filetto di salmerino | risotto agli asparagi | grano saraceno insalata erbe e asparagi | salsa speciale di burro  
 Filet of Arctic char | buckwheat | herb – asparagus salad | asparagus risotto | white fish butter sauce

## Hauptspeisen | Secondo | Main course


Wienerschnitzel vom Kalb, Preiselbeeren,  
Erdäpfelsalat *oder* hausgemachten Pommes frites

 Wienerschnitzel | impanata di vitello | marmellata di ribes  
insalata di patate o patatine fritte


 Wienerschnitzel | escalope of veal | cranberry jam  
potato salad *or* french fries


Szegediner Gulasch vom Bioschwein mit Petersilienerdäpfeln und Salat

 Gulasch di maiale | crauti | patate al prezzemolo |  
insalata

 Pork goulash | sauerkraut | parsley potato | mixed salad


Tafelspitz, Knochenmark, Suppengemüse, Apfelkren,  
Cremespinat, Röstkartoffeln

 Bollito di manzo (lesso) | spinaci | patate

 Boiled beef | apple horseradish | roasted potatoes | spinach


Beuschel vom Kalb, Semmelknödel


 Coratella di vitello (cuore, polmoni) | canederli

 Ragout of veal (lung and heart) | bread dumpling


Rinder - Bolognese, Hausgemachte Pasta, Bergkäse, Salat

 Pasta | bolognese | formaggio | insalata mista

 Pasta | meat sauce | mountain cheese | mixed salad

Spargelrisotto mit Ziegenfrischkäse, Haselnuss und Zitrone 

 Risotto agli asparagi | crema di formaggio di capra |  
nociola | limone

 Asparagus risotto | fresh goat cheese | hazelnut | lemon

All main courses are also available as small portion.

If there are any allergies please don't hesitate to talk to our staff.

Thank you for your understanding that we charge 90 cent for any change of side dishes.