

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Tartar (Black Angus Filet / Argentinien) mit **Wachtelei, Senf - Eis** und **Focaccia** € 17.90
Battuta di manzo (Black Angus) all'uova di quaglia e focaccia

Bruschetta mit **Tomaten** und **Knoblauch** mit hausgemachtem Brot € 8.90
Bruschetta italiana sull' pane fatta della casa

Carpaccio nach Jospet® Art von der heimischen Ferse (Rind) € 16.90
mit **Rucola, Parmesanspalten, frische Pfifferlinge** und **Focaccia**
Carpaccio di bue nostrano al Jospet con rucola, parmigiano, finferli e focaccia

Suppen

Fatto in casa e servito dalla zuppiera

Klare Kraftbrühe mit **Kräuterfrittaten** / *con tagliolini di crespelle* € 6.50
Consommé di manzo mit hausgemachten **Ravioli** / *con ravioli* € 8.40

Ofentomatensuppe mit **Knoblauchcrostini** € 8.50
Zuppa di pomodori stufati al forno con crostini all'aglio

Warme Hausgemachten Vorspeisen

Antipasti caldi fatti in casa

Rosmarinbandnudeln mit **Ragú** von der einheimischen Färsse (Rind) € 14.90
Tagliatelle di rosmarino con ragù di manzo

Spaghetti alla chitarra mit **Cocktailtomate, Garnele, Peperoncino** und **Knoblauch** € 13.20
Spaghetti alla chitarra con pomodorino, gamberi, peperoncino e aglio

Garganelli nach **Hirten - Art** € 12.90
Garganelli alla pastora

Frühlingsrollen mit **Gemüse** und mit **frischen Pfifferlingen** € 11.70
Involtini primavera con verdure e finferli freschi

Gerne können Sie Ihre Vorspeisen auch als Hauptgericht, bzw. größere Portion bestellen.
Siete invitati a ordinare i vostri antipasti come piatto principale, o in una porzione più grande.

Vegetarische Gerichte

Piatti vegetariani

Gegrillter, hausgeräucherter Käse mit Gemüse der Saison € 14.80
Formaggio affumicato in casa e verdure della stagione alla griglia

Hausgemachte Pfifferlingsknödel auf Krautsalatbeet € 14.90
Canederli ai finferli sul' letto di crauti

Schwarze Reis - Spaghetti mit Burrata auf Basilikum – Pesto und Pfifferlinge € 15.90
Spaghetti di riso nero "Venere" con burrata e pesto di basilico e finferli

Frisches aus dem Garten

Verdure e insalate fresche dal giardino

Gartenfrischer Marktsalat, Cherry - Tomaten, Gemüse nach Saison kl € 6.80
Insalata fresca dal mercato ortofrutticolo gr € 9.80

Salatschüssel

Insalata in ciotola

mit gebratenen Garnelen € 17.90
con gamberi alla griglia

mit gegrillten Geflügelstreifen in Sweet – Chili - Sauce geschwenkt € 15.90
con filetti di pollo alla griglia sciacquati in salsa di chili dolce

mit Rinderfiletstreifen vom Grill € 19.90
con strisce di filetto di manzo alla griglia

Fischgerichte

Piatti di pesce

Frische Vinschgauer Forelle aus dem Frischwasserbecken, gebraten € 23.50
mit frischen Kräutern, Petersilienkartoffeln und Caponata (mediterranes Gemüse)
Trota della Val Venosta arrostita sulla griglia e condita
con erbe fresche, accompagnata da patate lesse e caponata

Garnelenspieß (Black Tiger), Provenzalische Oliven -Tomaten-Salsa € 25.00
dazu Petersilienkartoffeln und Caponata (mediterranes Gemüse)
Spiedino di gamberi arrostito con salsa di olive-pomodoro
e accompagnato da patate lesso e verdure mediterranee

Hauptgerichte

Pietanze tradizionali

Wiener Schnitzel vom heimischen **Kalb** im Butterpfandl gebacken
mit **Pommes frites** und **Preiselbeeren** € 21.90

Bistecca alla milanese di vitello, accompagnata da patatine fritte e mirtilli rossi

Spareribs vom italienischen Landschwein
mit **Steak Kartoffeln**, **Dip** und gegrilltes **Gemüse** € 19.90

Ribs di maiale con patate steak house e verdure grigliate

Saftiges **Rindsgulasch** vom
heimischen **Rind** mit **Serviettenknödel**, und **Beilagensalat** € 19.90

Gulasch di manzo con gnocchi tovagliolo e insalata mista

Steaks aus unserem JOSPER® Holzkohlegrill

Pietanze preparate sulla nostra griglia a carbonella JOSPER®

Filetsteak / Black Angus Rindsfilet Mignon / Neuseeland 180 Gramm € 32.90
Bistecca / filetto Mignon di manzo Black Angus / Nuova Zelanda 220 Gramm € 36.90

T – Bone - Steak / Ferse / dry aged / Südtirol €9.50 / 100 Gramm
Bistecca alla fiorentina / giovenche / Alto Adige

Club Steak / Ferse / dry aged / Südtirol €9.00 / 100 Gramm
Bistecca alla fiorentina / costata / giovenche / Alto Adige

Entrecôte Striploin / USA / 250 Gramm € 36.90
Entrecôte striploin / manzo / Stati Uniti d'America

Rib – Eye - Steak / Oceanbeef / Neuseeland / 350 Gramm € 55.00
Costata di manzo Rib-Eye / Nuova Zelanda

Kotelett / Iberico Schwein / Tomahawk / Italien / 300 Gramm € 31.30
Cotoletta / vitello / Tomahawk / Italia

Wir servieren unsere Steaks „medium-rare“
mit **Steak Kartoffeln**, **Sauerrahm-Dip**, **Grillgemüse** und verschiedene Salze
*Noi serviamo le bistecche "medio-rare"
con patate di steak-house, salsa di panna acida, verdure grigliate e diversi sali*

Burger

Piatti principali

Wir servieren unseren Burger „medium“
mit Steak Kartoffeln, Dip, und Cole-Slaw (amerikanischem Krautsalat)
Noi serviamo i burger "medio" con patate di steak-house, salsa, Cole-slaw.

Zielspitze € 17.40

Brötchen, einheimisches Rindfleisch 200 Gramm, Colman's Senf,
Tomaten, Eisberg-Salat, Speck, Alm Käse, Remouladensauce mit getrockneten Tomaten
*Panino, carne di manzo nostrano 200 gr, Colman's senape,
pomodoro, lattuga iceberg, speck, formaggio di malga, salsa remoulade con pomodori secchi*

Steini € 18.50

Ciabatta Brötchen, einheimisches Steinwildfleisch 200 Gramm,
Lollo-Mix Salat, Edamer Käse, Fenchel-Slaw, fruchtige Burgersauce
*Panino ciabatta, carne di stambecco nostrano 200 gr,
insalata lollo, formaggio edamer, finocchio-slaw, salsa fruttata*

Desserts

Dolci

Hausgemachtes Tiramisú mit frischen Früchten garniert <i>Tiramisú guarnito con frutta fresca</i>	€9.70
Creme Brulee aus Bourbon Vanille mit frischen Früchten fein garniert <i>Crème brulee di vaniglia guarnito con frutta fresca</i>	€ 8.20
Marillenknödel mit Vanillecreme , fein garniert 1Stück (15 Minuten) <i>Gnocchi di albicocca fatti in casa dalla Val Venosta con salsa di crema 1 pezzo</i>	€ 7.90
Affogato , sowie eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso, Eierlikör oder Baileys <i>Affogato al caffè con Zabov o Baileys</i>	€ 7.70
Hausgemachter lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße <i>Strudel di mela affumicato con salsa leggera alla vaniglia</i>	€ 5.90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.

*Informazioni sugli ingredienti nel nostro cibo, allergie o intolleranze può innescare ottenere
su richiesta il nostro personale di servizio.*