

Vegetarisch - Vegan *Vegetariano - Vegano / Vegetarian - Vegan*

Gemüse vom Grill - Scamorzakäse
Verdura grigliata - formaggio Scamorza
Grilled vegetables - with "Scamorza" cheese

Euro 17,50

Rohnencarpaccio
Veganer Feta - an Mangoscheiben
Carpaccio di rape rossi
formaggio di feta vegano - su fette di mango
Beetroot Carpaccio
vegan Feta cheese - on mango slices

Euro 17,50

Kleine Vorspeisen *Antipasti - Little starters*

Tirolerteller
Speck – Kaminwurze – geräuchertes Schweinskarree – Rindsgeselchtes –
Hausgemachte Salami - Sahnemeerrettich - Frischkäse

Antipasto alla tirolese
Speck – Kaminwurz – carré di maialino affumicato - affumicato di manzo - Salame
prodotto fatto in casa - rafano alla panna – formaggio fresco

Tyrolean Starter
Speck / smoked sausage / Venison ham / duck breast / goat cheese / horseradish /
marinated Chanterelle mushrooms

Euro 21,50

Frittierte Meeresfrüchte
mit süß saurer Sauce
Fritto misto di pesce del mare
con salsa agro dolce e piccante
Fried seafood
with sweet and sour sauce

Euro 22,50

Suppen – Minestre - Soups

Tiroler Speckknödelsuppe - zwei Knödel
Canederli di Speck in brodo – due canederli
Tyrolean speck - dumpling soup

Euro 11,50

Lebernockensuppe - zwei Nocken
Canederli di fegato in brodo – due canederli
Soup of white wine - with croutons of bread

Euro 11,50

Warme Vorspeisen - Primi piatti - Warm Starters

Rittner Hirtenmakkaroni

Fleischragout – Schinken – Champignons - Sahne

Pasta alla paesana

Ragù di carne – prosciutto – funghi - panna

Macaroni farmers kind

beef stew, ham, mushrooms, cream

Euro 15,50

Käsenocken

zerlassener Butter - Parmesankäse

Canederli (gnocchi) di formaggio

burro fuso - grana

Cheese dumplings with melted butter

Euro 15,50

Kemater Schlutzkrapfen

Spinatfüllung - zerlassener Butter - Parmesankäse

Ravioli tirolesi alla Kematen

spinaci - burro fuso - grana

Tyrolean Ravioli

(stuffed squares of noodle dough) with spinach

Euro 16,50

Latschenkiefenbandnudel

Wildragout - Pilzen

Tagliatelle di pino mugo

Ragù di selvaggina - funghi

Tagliatelle noodles from mountain pines- with Ragù from the venison and mushrooms

Euro 18,50



Die warmen Vorspeisen können auch als Hauptgerichte serviert werden, Zuschlag Euro 2,50

I primi piatti possono essere serviti anche come secondi piatti, Supplemento Euro 2,50

You can choose a noodles dish as an main course: + 2,50€

Kalte Hauptspeisen *Secondi piatti freddi - Starter*

Kaminwurzeln

geräucherte Hauswurst am Brettl

Salamini di manzo

e maiale affumicati sul tagliere

"Kaminwurze" Smoked sausage

Euro 11,50

Tiroler Speck

am Brettl mit Kren

Speck tirolese

da tagliare con rafano

Tyrolean Speck

Euro 16,50

Tiroler Speck

am Brettl fein geschnitten mit Kren

Speck tirolese

tagliato fine con rafano

Slices of Tyrolean Speck

Euro 17,50



Gemischte Käseplatte fein garniert

Formaggio misto ben guarnito

Mixed Chees

Euro 21,50

Gemischter Aufschnitt fein garniert

Affettato misto ben guarnito

Assorted cold cuts, finely garnished

Euro 23,50

Salat von Buffet

Insalata dal buffet

Salad buffet

Euro 7,50

Hauptspeisen – Secondi piatti - Maine course

Wienerschnitzel vom Schwein

Pommes frites - Preiselbeeren

Bistecca alla milanese di maiale

patate fritte - mirtilli rossi

Escalope of pork (breaded, fried in lard)

with French fried potatoes

Euro 19,50

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken

Pommes frites – Preiselbeeren

Sella di vitello impanata alla milanese

patate fritte - mirtilli rossi

Escalope of the saddle of veal

(breaded fried in lard) with French fried potatoes

Euro 27,50

Zwiebelrostbraten nach Tiroler Art

- Zwiebelsauce - Röstkartoffel - Tagesgemüse

Bistecca di manzo alla Tirolese

- salsa di cipolla - patate arrostiti - verdura del giorno

Roast sirloin

with onion sauce and potatoes, vegetables

Euro 29,50

Für unsere kleinen Gäste Per i nostri piccoli ospiti



"Schlumpf"

kleines Nudelgericht nach Wahl

"Puffo" pasta piccola a scelta

Little noodles dish

Euro 8,50

"Max & Moritz"

kleines Schnitzel mit Pommes frites

piccola Bistecca alla milanese con patate fritte

Little escalope with french fried potatoes

Schwein- maiale € 9,80 * Kalb -vitello € 12,50

Würstel vom Grill mit Pommes frites
 Würstel alla griglia con patate fritte
 Grilled sausage with French fried potatoes
 Euro 8,50

Köstlichkeiten vom Fleisch
Squisitezze di carne
Meat dishes

Rindfilet „Diplomat“ Pfeffersteak

Pfeffersauce - Berner Rösti – Tagesgemüse

Filetto di manzo “Diplomat”

pepe verde - „Berner Rösti “- verdura del giorno

Filet of beef „Diplomat “

with pepper sauce - potato cake - vegetables

Euro 33,50



Bitte verlangen Sie auch unsere gutsortierte Weinkarte!
Richiedete anche la nostra lista dei vini!
Please request our Wine-list!

Fischspezialitäten *Specialità di pesce – Fish specialties*

Goldbrasse vom Grill

Petersilienkartoffel - Tagesgemüse - Kräutermarinade

L'orata alla griglia

patate al prezzemolo - verdura del giorno - pesto all'erbe

Grilled seabream

with Parsley potatoes - vegetables of the day in a herb dressing

Euro 29,50 €



Erkundigen Sie sich nach dem Fischfang des Tages
Richiedete anche il nostro pesce fresco del giorno
Ask for the catch of the day

Nur wenn notwendig, verwenden wir bei wenigen Speisen auch Tiefkühlprodukte.
Per la preparazione di alcune pietanze vengono utilizzati anche prodotti congelati.
Only in urgent case we use quick frozen products.