

Ob vegetarisch, vegan,
glutenfrei, laktosefrei oder andere Unverträglichkeiten...
unsere mediterrane Küche mit natürlichen
und frischen Produkten ist vielseitig
sprechen Sie unser Serviceteam einfach an,
es stehen nicht alle möglichen Gerichte
wie in einem Buch auf unserer Speisekarte,
sehr gerne kochen wir für Sie individuell



HAUPTGERICHTE

Aus heimischen Wäldern Steaks vom Rehrücken
im Südtiroler Speckmantel auf Steinpilzsauce
From domestic forests: Steaks of deer saddle
wrapped in south tyrolean bacon and mushrooms sauce
served with side dish (solange Jäger liefert 😊)
19,90 € mit Tagesbeilage

Perlhuhnbrust vom Grill an Rosmarinpesto
und gerösteten Südtiroler Speck
Grilled filet of guinea fowl on rosemary pesto
and roasted south tyrolean bacon
18,90 € mit Tagesbeilage

Saltimbocca vom Kalb
mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein
Saddle of veal with parma ham
and sage in white wine, served with side dish
22,90 € mit Tagesbeilage

Filet vom Thunfisch in Sesamkruste
karamellierte rote Zwiebeln süß-sauer
Filet of tuna in sesame crust, caramelized red
onions sweet sour, served with side dish
22,90 € mit Tagesbeilage

Filet vom Schwertfisch Livornese Art
mit Oliven, Kapern, Zwiebeln, Cocktailtomaten,
Basilikum, Olivenöl und wildem Oregano
Filet of swordfish with olives, capers, onions, cocktail
tomatoes, basil, olive oil and wild oregano
21,90 €

Grigliata mista di pesce gemischter Fischsteller vom Grill
Grilled mix fish, served with side dish
21,90 € mit Tagesbeilage

Filet von der Dorade
mit getrockneten Tomaten, Pinien-
kernen, Basilikum und Minze
Filet of sea bream with dried tomatoes
pine nuts, basil and mint, served with side dish
19,90 mit Tagesbeilage

Polpo alla griglia Oktopus vom Grill
Grilled octopus served with side dish
22,90 € mit Tagesbeilage

Wenn Sie etwas vermissen, fragen Sie einfach unser Servicepersonal 😊

ANTIPASTI

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten
Kürbiskernen und Kürbiskernöl
Pumpkin creamsoup with roasted
pumpkinseeds and pumpkin seed oil
5,90 €

Trüffelcremesüppchen mit Carpaccio
vom heimischen Wildschweinschinken
Truffle creamsoup with carpaccio of domestic wild pork ham
8,90 €

Vitello tonnato vom Kalb
an Thunfischcreme mit Kapern
Carpaccio of veal with tuna creme and capers
10,90 €

Carpaccio di manzo vom Rind
an Rucolasalat, Olivenöl und Parmesanflocken
Beef carpaccio on arugula salad, olive oil and parmesan
9,50 €

Bruschetta Hausgebackenes geröstetes Brot
mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl
Toasted home made bread with
5,50 €

Falls Sie auf etwas anderes Lust haben sollten, das nicht auf der Karte steht,
wie z. B. unser **Oktopussalat** (den es immer gibt), bitte scheuen Sie sich nicht
unser Serviceteam anzusprechen, wir fragen gerne in der Küche für Sie nach



INSALATA

Gebratene Lachsfiletstreifen auf marktfrischem Salat
Mixed salad with roasted strips of salmon
14,90 € oder als Menü mit Bruschetta und Dessert 23,90 €

Gebratener Oktopus auf marktfrischem Salat
Mixed salad with roasted octopus
13,90 € oder als Menü mit Bruschetta und Dessert 22,90 €

Gebratene Champignons mit frischen Kräutern
und Parmesan auf marktfrischem Salat
Mixed salad with grilled mushrooms,
fresh herbs and parmesan cheese
12,50 € oder als Menü mit Bruschetta und Dessert 21,50 €

Beilagensalat Kleiner marktfrischer Salat
Small mixed salad
5,90 €

ALS MENÜ

Zusätzlich Tomaten-Bruschetta und Tagesdessert
Bruschetta with tomatoes, salad and surprise dessert

Alle Salate werden mit Olivenöl und unserem hausgemachten Balsamico-Dressing angemacht. Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir Ihnen unser hausgebackenes Brot.



PASTA

Frische Tortellacci con zucca
mit Kürbisfüllung in Amaretto-Butter geschwenkt
an Carpaccio vom heimischen
Wildschweinschinken und Parmesan
Fresh Pasta with pumkin filling in amaretto butter
on carpaccio of domestic wild pork ham and parmesan cheese
14,50 € oder als Menü 23,50 €

Black Spaghetti con nero di seppia
mit mediterranem Fischragout
Black pasta with fresh fish ragout
13,90 oder als Menü 22,90 €

**Tagliatelle mit Steinpilzen, Gorgonzola,
Parmaschinken und Parmesan**
Pasta with porcini mushrooms,
parma ham, gorgonzola and parmesan
13,90 € oder als Menü 22,90 €

Pasta al forno mit Rinderragout
Parmesan und Mozzarella aus dem Ofen
Pasta with beef ragout, parmesan
and mozzarella from the oven
10,90 € oder als Menü 19,90 €

ALS MENÜ

Zusätzlich Beilagensalat und Tagesdessert

Pasta and small mixed salad and surprise dessert extra

Selbstverständlich servieren wir unseren kleinen Gästen auch Pasta
in Bolognesesauce oder Tomatensauce ect... sprechen Sie uns an

Falls Sie Allergien haben, Vegetarier oder Veganer sind,
sprechen Sie bitte unser Serviceteam an, wir beraten Sie gerne

Glutenfreie Pasta kochen wir gerne nach Ihrem Geschmack



STEINOFEN PIZZA

Pizza Mamma Mia Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola,
pikante Salami Calabrese, Paprika 11,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese,
spicy calabrese salami and peppers Menü 20,90 €

Pizza Mafioso Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen,
Oliven, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch, scharf 10,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, sardines, olives,
capers, onions, garcic and spicy Menü 19,90 €

Pizza Ortolana Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse 11,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella and fresh vegetables Menü 20,90 €

Pizza Capriciosa Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,
Champ, Artischocken, Oliven 10,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms,
artichokes, olives Menü 19,90 €

Pizza Venezia Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,
Champignons 9,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms Menü 18,90 €

Pizza Speciale Tomatensauce, Mozzarella, Salami,
Champignons, Peperoni, Zwiebeln 10,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, salami, mushrooms,
bell peppers and onions Menü 19,90 €

Pizza Margherita Tomatensauce, doppelt Mozzarella 8,90 €
Pizza with tomato sauce and double mozzarella, Menü 17,90 €

ALS MENÜ

Zusätzlich Beilagensalat und Tagesdessert

Pizza and small mixed salad and surprise dessert extra



FLASCHEN WEINE

ROTWEINE

2015er Tignanello, Antinori

2016er Cabernet Sauvignon Merlot, Veneto

2013er Amarone della Valpolicella Classico

2012er Brunello di Montalcino da Vinci

2015er Primitivo, Vigne di San Donaci

2015er Serpaiolo Rosso Toscano

2013er Nero d'Avola Harmonium

WEISSWEINE

2017er Lugana Ottella

2017er Dalis Cuvée, Dolomiti

2017er Pinot Nero, Pavia

2017er Moscato D'Asti

PROSECCO & CHAMPAGNE

Franciacorta Brut Montenisa

Ferrari Perlé Trantodoc Vendemmia 2012

Ferrari Maximum Rosé Trentodoc

Moet & Chandon Brut Imperial

Veuve Clicquot

