

Antipasti - Kalte Vorspeisen - Starters

Carpaccio di cervo con finferli marinati € 19

Hirschcarpaccio mit marinierten Pfifferlingen
Carpaccio venison with marinated chanterelles



Beefsteak alla tartara 180 gr

(preparato davanti al cliente) € 37

Beefsteak Tartar 180 gr (direkt vor dem Gast zubereitet)
Steak Tartare 180 gr (prepared in front of the guest)



Trota affumicata con rafano, burro e crostini € 18

Geräucherte Forelle mit Merrettich, Butter und Toast
Smoked trout with horseradish, butter and toast

Zuppe - Suppen - Soups

Zuppa di cipolla in crosta di formaggio € 14

Zwiebelsuppe mit Käsehaube
Onionsoup covered with cheese-crust

Canederli allo „Speck“ in brodo € 12

Speckknödelsuppe
Soup with "speck"-dumplings

Primi - Vorspeisen - First plates

Gnocchi di patate con ragù di cervo € 18

Kartoffelgnocchi mit Hirschragù
Potato Gnocchi with venison ragù

Tagliatelle ai funghi porcini € 18

Bandnudeln mit Steinpilzsauce
Tagliatelle with "Porcini" Mushrooms

**"Spätzle" di spinaci fatti in casa
con panna e prosciutto € 15**

Hausgemachte Spinatspätzle mit Schinkenrahmsauce
Home made spinach - "Spätzle" with ham and creamsauce

Canederli di ortica

con fonduta di formaggio di malga € 17

Brennesselnocken auf Almkäsespiegel
Nettle dumplings on alp cheese sauce

Borsette di patate fatte

in casa ripieni di finferli € 17

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Pfifferlingen
Homemade Potato pockets filled with chanterelles

Secondi - Hauptspeisen - Main Courses

**Sella di cervo con salsa mirtilli
su crauti rossi e polenta arrostita € 35**

Hirschrücken an Preiselbeerjus mit gebratener Polenta und Rotkraut

Saddle of venison with cranberry jus, fried polenta and red cabbage



**Tagliata di manzo
con patate saltate e verdure € 31**

Rindstagliata mit Röstkartoffeln und Gemüse

Beef tagliata with roasted potatoes and vegetables



**Costolette d'agnello alle erbe fini
con „Rösti“ di patate € 35**

Lammkotelettes mit feinen Kräutern mit Röstinchen

Lamb-chops with fine herbs and Rösti - potatoes

Rosticciata alla tirolese con insalata di crauti € 29

Herrengeröstl mit Kümmel-Krautsalat

Herrengeröstel (roast potatoes and meat) Tyrolean Style with cabbage salad

Spiedino „Gratschwirt“ con patatine fritte € 30

„Gratschwirt“ Spieß mit Pommes Frites

Mixed grill „Gratschwirt“ with French fries



**Trota di ruscello fresca alla griglia
con patate lesse e verdure € 27**

FrISChe Forelle aus eigenem Kalter vom Rost mit Salzkartoffeln und Gemüse

Grilled fresh trout with boiled potatoes and vegetables

Dessert - Nachspeisen - Sweets

Strudel di mele con gelato di vaniglia € 9

Apfelstrudel mit Vanilleeis
Apple strudel with Vanilla Icecream

Gelato di vaniglia con lamponi caldi € 10

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Vanilla ice cream with hot raspberries



Ananas fresco con Grand Marnier € 9

FrISChe Ananas mit Grand Marnier
Fresh Pineapple with Grand Marnier



Frittelle di mele fatte in casa con salsetta alla vaniglia € 10

Gebackene Apfelküchel hausgemacht mit Vanillesauce
Baked apple rings in pastry, homemade, with vanillasauce

Semifreddo al croccantino € 9

Halbgefrorenes Haselnusskrokant
Caramelised Hazelnut Parfait

Coperto - Gedeck - Cover Charge per person € 3,50

In unserem Haus werden vorwiegend frische Produkte verwendet. Über tiefgefrorenes Speisen berät Sie die Bedienung.

La nostra casa usa preferibilmente prodotti freschi, per prodottisurgelati chiedere consigli al personale
we use mainly fresh products, about frozen food please ask the waiter.