



Empfehlungen aus unserer **Südtiroler Gasthausküche***
Pietanze della nostra **cucina sudtirolese***

Burrata auf Kirsch-Tomatenragout, Rucola und Basilikumpesto

Burrata su ragù di pomodori con rucola e peso di basilico

10,80 Euro

Bunter gemischter Salat

Insalata mista

4,50 Euro

Oktopuscarpaccio auf Feldsalat mit Olivenbrot

Carpaccio di polipo su insalatina con pane alle olive

12,80 Euro

Speck Knödelsuppe*

Canederlo di speck in brodo

6,00 Euro

Hausgemachte Milzschmittensuppe*

Crostini di milza in brodo fatti in casa

6,00 Euro

Cremsüppchen von Lauch und Champignon mit Roggenbrotcroutons

Crema di porri e champignon con pane nero

7,50 Euro

Fein geschnittenes Tartar vom Rinderfilet mit Linsenragout und Vollkorntoastbrot

Tartar di manzo con pane integrale al frumento tostato e insalatina di lenticci

14,50 Euro 80g Vorspeise / Primo Piatto

19,50 Euro 150g Hauptspeise / Secondo Piatto

Gemischte Sarner Platte*

Speck, Schinken, Kaminwurz und gemischten Käse vom Obergurschner Hof

Piatto misto Sarentinese Speck, prosciutto, salume e formaggio dal maso Obergurschner

12,90 Euro

Lauwarmer geschwenkter Kalbskopf mit roten Zwiebeln und Nussbrotbaguette*

Dadi di testina caldo con cipolla rossa e baguette alle noci

12,80 Euro

Sarner Speckplatte mit Essiggemüse und Meerrettich*

Piatto di Speck nostrano con sottaceti e rafano

10,90 Euro

Spaghetti „Carbonara“

6,50 Euro Vorspeise / Primo Piatto

7,80 Euro Hauptspeise / Secondo Piatto

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan*

Ravioli fatti in casa ripieni con spinaci, burro sfuso e parmigiano

7,90 Euro Vorspeise / Primo Piatto

10,80 Euro Hauptspeise / Secondo Piatto

Zirbel – Pressknödel auf Rübekraut*

Canederlo pressato di cirmolo e crauti stufato del contadino

8,80 Euro Vorspeise / Primo Piatto

11,60 Euro Hauptspeise / Secondo Piatto

Risotto mit Artischocken und Sarner Speck*

Risotto con carciofi e speck della Val Sarentino

8,20 Euro Vorspeise / Primo Piatto

9,80 Euro Hauptspeise / Secondo Piatto

Frisches Thunfisch-Steak mit Sesamkruste auf mediterranen Gemüse und Kartoffel

Medaglione di tonno fresco con crosta di semi di sesamo e brunisse di verdure mediterranee e patate

20,50 Euro

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln*

Bistecca di manzo con cipolla e patate saltate

16,50 Euro

Gekochter Rindstafelspitz im eigenen Sud mit Gemüse und Kartoffeln*

Manzo lessso in brodo con verdura e patate lesse

14,80 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren

Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte e mirtilli rossi

15,00 Euro

**Rinderfilet mit Ofenpeperoni und Blauschimmelkäse überbacken
dazu Pommes von der Süß Kartoffel und Wintersalatgarnitur**

Filetto di manzo gratinato con peperoni e formaggio francese con patatine dolci e insalatina

27,50 Euro

Rindsgulasch mit zwei Speckknödel*

Gulasch di manzo con due canederli

14,80 Euro