

Höllriegl

Hotel · Gasthof · Albergo

Bunter gemischter Salat

Insalata mista

4,50 Euro

Marinierte bunte Blattsalate mit Räucherlachs und Gekochtem Wachtel Ei

Lattuga marinata con salmone affumicato e uova cotta di quaglia

11,80 Euro

Hausgemachte Milzschnittensuppe

Crostini di milza in brodo fatti in casa

6,00 Euro

Knödelsuppe

Canederlo in brodo

6,00 Euro

Rote Beete Suppe mit Sahnehaube

Zuppa di barbabietole fresche e panna montata

7,50 Euro

Fein geschnittenes Tartar vom Rinderfilet mit Kürbisingwercreme und Vollkorntoastbrot

Tartar di manzo con pane integrale al frumento tostato e salsa di zucca e zenzero

13,50 Euro 80g Vorspeise / Primo Piatto

18,50 Euro 150g Hauptspeise / Secondo Piatto

Lauwarmer Kalbskopf mit Walnuss-Apfelvinaigrette

Testina di Vitello tiepida con vinaigrette di mela e noce

11,80 Euro

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

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 Kartoffelteigtaschen mit Steinpilz-Pfifferlingsfülle Almkäseraspeln, Thymian und Brauner Butter

*Ravioli di patate fatto in casa ripieni con porcini e finferli, formaggio di malga, timo e burro sfuso
9,80 Euro Vorspeise / Primo Piatto
12,80 Euro Hauptspeise / Secondo Piatto*

Bigoli mit Salsiccia und Radicchio

*Bigoli con Salsiccia e Radicchio
6,20 Euro Vorspeise / Primo Piatto
8,20 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*

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren

*Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte e mirtilli rossi
15,00 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 lessa in brodo con verdura e patate lesse
14,80 Euro*

Rinderfilet auf Pfifferling Speck Sauce mit Brokkoliröschen und Kartoffelwürfel

*Filetto di manzo con salsa di finferli e speck con broccoli e dadi di patate
26,50 Euro*

Rindsgulasch mit zwei Speckknödel

*Gulasch di manzo con due canederli
14,80 Euro*

Hirschmedallions mit Zwetschgenjus dazu Blaukraut, Schupfnudeln und Schwarzbrotbrösel

*Medallione di cervo con jus di prugna, cavolo rosso, saltarelle di patate e pane nero
24,90 Euro*