



Alkoholfreie Aperitifs / Aperitivi analcolici

Sparkling Riesling 00	€ 4,50
Limestone South Tyrol quality Tonic (Ginger Beer / Pink Grapefruit / Passionfruit)	€ 3,50
Pink Nexus (Bitter Nexus, Pink Grapefruit Polara 53)	€ 4,50

Alkoholische Aperitifs / Aperitivi alcolici

Maracuja Fizz (Gin, Passionfruit, Mint)	€ 5,90
Vital (Prosecco, Granatapfelsaft BIO, Cranberry-Sirup)	€ 5,90
Prosecco Astoria Treviso	€ 4,00
Wildbacher Brut Rosé	€ 4,50

Weißweine im Glas / Vini bianchi al bicchiere

Weißburgunder HOS	€ 4,50
Kerner Kellerei Neustift	€ 4,90
Lugana	€ 4,60
Pecorino LE MURATE	€ 4,60

Rotweine im Glas / Vini rossi al bicchiere

Blauburgunder Castel Sallegg	€ 4,90
Cabernet Sauvignon Riserva "Campaner" Kaltern	€ 5,20
Lagone AIA VECCHIA	€ 5,00
Lagrein Larcherhof	€ 5,00

Vorspeisen- und Fischwochen
Settimane Primi piatti e pesce

Bruschetta

Hausgemachtes Bruschettabrot/marinierte Tomatenwürfel/leicht pikant/

Pane fatto in casa

Pomodorini conditi/leggermente piccante

Homemade bread toasted

Marinated tomato/slightly spicy

8,90€

Fischantipasto

Meeresfrüchte/Gamberetti in salsa rosa/
gegrillte Gamberoni/Focaccina mit Räucherlachs

Antipasto di pesce

*frutti di mare/gamberetti in salsa rosa/
gamberoni alla griglia/focaccina con salmone*

marinated seafood/cocktail prawns/grilled prawns/

homemade focaccia bread/smoked salmon

15,90€

Vorspeisen- und Fischwochen
Settimane Primi piatti e pesce

Frühlingsalat

frische weiße Spargeln/Ei gekocht/Bozner Sauce/
bunter Blattsalat/Focaccina

Insalatona primaverile

*Asparagi bianchi freschi/salsa bolzanina/uova lesse/
insalata mista/focaccina*

Spring salad/fresh white asparagus/boiled egg/mixed leaf salad/
"Bozner Sauce"/focaccia bread

21,90€

Tartar von der roten Garnele

Apfel-Karottengel/Burrata/getoastetes Brot

Tartar di gambero rosso

gel alla mela e carote/burrata/crostini di pane

Red shrimp tartar/apple carrot gel/toasted bread/burrata

21,90€

Vorspeisen- und Fischwochen
Settimane primi piatti e pesce

Hausgemachte Rucola-Gnocchi
Parmesan-Fonduta

Gnocchi alla rucola fatti in casa
fonduta di parmigiano

Home made rocket gnocchi / parmesan fonduta

13,90€

Hausgemachte Lasagne alla Bolognese

Lasagne fatte in casa alla bolognese

Homemade Lasagne alla bolognese

12,90€

Gefüllte Pappardelle

Pinoli / Ricotta / Pesto / Salbeibutter / Parmesan

Pappardelle ripiene

Pinoli / ricotta / pesto / burro alla salvia / parmigiano

Pappardelle ripiene / ricotta / pesto / sage butter / parmesan

15,90€

Vorspeisen- und Fischwochen
Settimane primi piatti e pesce

Zitrus-Risotto mit Basilikum
Tartar von der roten Garnele

Risotto agli agrumi e basilico
Tartar di gambero rosso

Citrus risotto / basil / tartar from the red shrimp

19,90€

Spaghetti allo scoglio
Miesmuscheln/Venusmuscheln/Garnelen/Meeresfrüchte

Spaghetti allo scoglio
Cozze/vongole/gamberoni/frutti di mare

Spaghetti / mussels / clams / prawns / seafood

18,90€

Vorspeisen- und Fischwochen
Settimane primi piatti e pesce

Bucatini hausgemacht
Garnelen / Mandeln / Tomaten-Basilikum-Pesto

Bucatini fatti in casa
gamberoni / mandorle / pesto al pomodoro e basilico

Home made bucatini / basil-tomato-pesto / almonds

18,90€

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen
Kabeljau-Spinatfülle / geräucherte Forelle / Tomaten Confit /
Salbeibutter

Ravioli a mezza luna di patate fatti in casa
ripieno di merluzzo e spinaci / trota affumicata / pomodorini confit /
burro alla salvia

Home made potato ravioli / cod spinach filling / smoked trout / tomato confit / sagebutter

17,90€

Fisch-Hauptspeisen
Secondi di pesce/Fish maincours

Oktopus vom Grill
Süßkartoffelpüree/Gemüse/Kartoffeln

Polipo alla griglia
purè di patate dolci/verdure/patate

Grilled octopus / sweet potato puree / vegetables / potatoes

24,90€

Gemischter Fischgrillteller
Lachs/Thunfisch/Schwertfisch-Filet/Wolfsbarsch
Garnelen/Gemüse/Kartoffeln

Grigliata mista di pesce
tonno/branzino/filetto di pesce spada/salmone
gamberoni/verdure/patate

Mixed grilled fish platter
Salmon/sea bass/swordfish/tuna/shrimp/vegetables/potatoes

27,90€

Fisch-Hauptspeisen
Secondi di pesce / Fish maincours

Gegrillte Garnelen
Wok-Gemüse und Basmatireis

Gamberoni alla griglia
Verdure al wok e riso basmati

Grilled prawns / wok vegetables / basmati rice

26,90€

Tagliata vom Thunfisch rosa gebraten
Süßkartoffelpüree / Wok Gemüse

Tagliata di tonno cottura media
purè di patate dolci / Verdure al wok

Tagliata from Tuna filet / wok vegetables / sweet potato puree

28,90€

Fleisch Hauptspeisen
Secondi di carne/Meat maincours

Wienerschnitzel vom Huhn-Filet
Pommes/Preiselbeeren

Bistecca alla milanese di filetto di pollo
patatine fritte/mirtilli rossi

Battered chicken filet/ fries/ cranberry jam

19,90€

Classic Burger

Lokaler BIO BEEF BURGER/Assinger-Weiher-Sauce/Tomaten/
Salat/Kartoffelspalten/hausgemachtes Burgerbrot

Classic Burger

BIO BEEF BURGER locale/pomodoro/salsa della casa
Lattuga/patate wedges/pane fatto in casa

Classic burger/homemade sauce/ tomato/ lettuce/potato wedges/ homemade bun

14,90€

Fleisch Hauptspeisen
Secondi di carne/Meat maincours

Puschtra Burger

Lokaler BIO BEEF BURGER/Bacon/Käse/
gebackene Zwiebelringe/Bozner-Sauce/Kartoffelspalten/
hausgemachtes Burgerbrot

Burger Pusterese

*BIO BEEF BURGER locale/bacon/formaggio/cipolla frita/
salsa bolzanina/patate wedges/pane fatto in casa*

Pustra Burger/homemade sauce/fried onion rings/bacon/
cheese/potato wedges/homemade bun

16,90 €

Nachtisch / Dessert

Tiramisù

6,90€

Crème Brûlée mit frischen Früchten

Crème brûlée con frutta fresca

Crème brûlée with fresh berries and fruit

6,90€

Vanille Mascarpone Mousse mit Erdbeeren

Mousse alla vaniglia e mascarpone con fragole

Vanilla Mascarpone Mousse with strawberries

6,90€