

KALTE VORSPEISEN | ANTIPASTI | STARTERS

| | |
|---|---------|
| Büffelmozzarella, Datteltomaten, taggiasche Oliven und Basilikum Mozzarella di bufala, pomodorini datterini olive taggiasche e basilico Buffalo mozzarella, tomatoes, taggiasche olives and basil | € 14,00 |
| Speck, Rauke, Balsamico Dressing, Birnen und Schüttelbrot Speck, rucola, dressing al balsamico, pere e Schüttelbrot Speck, rocket, balsamic dressing, pears and Schüttelbrot | € 14,00 |
| Hirschschinken, Jogurt Meerrettich, gemischter Salat und rote Rüben Prosciutto di cervo, yogurt e kren, misticanza e rape rosse Deer ham, yogurt and horseradish, mixed salad and red roots | € 14,00 |

WARME VORSPEISEN | PRIMI PIATTI | WARM APPETIZER

| | |
|--|---------|
| Kamut Pennette "Felicetti" mit Tomaten, Basilikum und Ziegenkäse an Zitrone Pennette di kamut "Felicetti", pomodoro, basilico e caprino al limone Kamut pennette "Felicetti" with tomatoes, basil and goat cheese with lemon | € 14,00 |
| Knollensellerie Suppe, Kürbis Öl und Schwarzbrot Croutons Crema di sedano rapa, olio di zucca e crostini di pane nero Celeriac cream soup, pumpkin oil and black bread croutons | € 12,00 |
| Knödeltris mit Salbei-Butter und Parmesan Tris di canederli al burro salvia e parmigiano Tyrolean dumplings with sage butter and parmesan cheese | € 14,00 |
| Tagespasta alla "Carrettiera" Pasta del giorno alla "Carrettiera" Pasta of the day alla "Carrettiera" | € 14,00 |

HAUPTSPEISEN | SECONDI | MAINS

| | |
|---|---------|
| Vegetarisches Tagesgericht Piatto vegeteriano del giorno Vegetarian dish of the day | € 20,00 |
| Entrecôte mit Tagesbeilagen Entrecôte di manzo con contorni del giorno Entrécôte with side dishes of the day | € 26,00 |
| Lachsforellenfilet mit Schüttelbrot mit Tagesbeilagen Filetto di trota salmonata allo Schüttelbrot con contorni del giorno Trout salmon filet with Schüttelbrot with side dishes of the day | € 24,00 |
| Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse und Kren Bollito di manzo con verdure e kren Boiled beef with vegetables and horseraddish | € 20,00 |

DESSERT

| | |
|--|--------|
| Hausgemachte Eisvariation Variazione di gelato fatto in casa Homemade ice cream variation | € 8,00 |
| Hausgemachte Sorbetvariation Variazione di sorbetto fatto in casa Homemade sorbet variation | € 8,00 |
| Apfelstrudel mit hausgemachtem Vanilleeis Strudel di mela con gelato alla vaniglia Apple Strudel with homemade vanilla ice cream | € 9,00 |
| Weißes Schokolade Mousse, Kakao Crumble, Äpfel und Hibiskus Mousse al cioccolato bianco, crumble al cacao, mele e ibiscus White chocolate mousse, cacao crumble, apples and hibiscus | € 9,00 |