

STUBE

ANTIPASTI



Speckbrettl, Schinken und Kaminwurze vom Villnösser Lamm serviert mit Essiggurken, Radieschen, in Essig eingelegte Zwiebel, Kren und hausgemachtem Schüttelbrot
Tagliere di speck, prosciutto e kaminwurz d'agnello Villnosser con cetrioli, ravanelli, cipolline all'aceto, kren e Schüttelbrot fatto in casa
"Speckbrettl", ham and kaminwurz of Villnosser lamb with pickles, garden radish, pickled onions, horseradish and homemade "Schüttelbrot"
Euro 16,00

Gemischte Platte für Zwei: S. Oswald Rohschinken, gekochter Schinken S. Giovanni, Emiliano Salami, getrocknete Tomate, Speck, Kaminwurz, Meerrettich und Schüttelbrot, Südtiroler Käse, Parmesan „Reggiano“, Büffelmozzarelline
Tagliere misto per due: crudo d'Oswaldo, prosciutto cotto S. Giovanni, salame Emiliano, pomodoro secco, Speck, Kaminwurz, Kren e Schüttelbrot, formaggi alto atesini, parmigiano reggiano, mozzarelline di bufala
Mixed plate for two: crude d'Oswaldo ham, S. Giovanni ham, Emiliano Salame, dried tomatoes, Speck, Kaminwurz, horseradish and Schüttelbrot, south tyrolean cheese, Reggiano Parmesan, Buffalo Mozzarella
Euro 30,00

V

Südtiroler Käsevariation mit hausgemachter Preiselbeer Mostarda und Schüttelbrot
Selezione di formaggi sudtirolesi con mostarda di mirtili rossi fatta in casa e Schüttelbrot
South Tyrolean cheese variation with homemade cranberry mustard and „Schüttelbrot“
Euro 16,00

PRIMI PIATTI



Hausgemachte frische Pasta mit Ragout vom Villnösser Lamm und Radicchio aus Treviso
Pasta fresca fatta in casa con ragù d'agnello Villnösser e radicchio di Treviso
Homemade fresh pasta with ragout of Villnösser lamb and radicchio from Treviso
Euro 18,00

Knödeltris, Honigpilze, Rinder Kraftbrühe
Tris di canederli, funghi chiodini, consommé di manzo
"Knödeltris", honey mushrooms, beef consommé
Euro 16,00

V



Schlutzkrapfen mit Schafsr Ricotta und Spinat, Almbutter und Bitto Käse
Schlutzkrapfen alla ricotta di pecora e spinaci, burro di malga e formaggio Bitto
Schlutzkrapfen with sheep ricotta and spinach, alp butter and Bitto cheese
Euro 16,00

Kürbis Cremesuppe, dessen Öl, weißer Joghurt und schwarzer Trüffel Confit
Crema di zucca, il suo olio, yogurt bianco e tartufo nero confit
Pumpkin cream soup, its oil, white yogurt and black truffle confit
Euro 16,00



Dieses Logo kennzeichnet ein Gericht in dem schützenswerte Slow Food Produkte verarbeitet sind
Questo logo indica l'uso nella preparazione del piatto di un prodotto del presidio Slow Food
This corporate logo marks dishes that contain ingredients of Slow Food products

SECONDI | HAUPTSPEISEN

Gulasch vom Geisler Rind, Pressknödel mit Kürbis und Radicchio di Treviso
Gulasch di manzo delle Odle con "Pressknödel" alla zucca e radicchio di Treviso
Gulasch from "Geisler" beef, "Pressknödel" with pumpkin and radicchio from Treviso
Euro 24,00

Geschmortes Geisler Rind in Fillo Teig, Pastinaken Püree, Sarnen Rübekraut, Apfel Senf Creme
Manzo delle Odle brasato in pasta Fillo con purea di pastinaca, crauti di rapa rossa, crema di mela e senape
Brased Geisler beef in fillo pastry, parsnip puree, red root cabbage, apple mustard cream
Euro 28,00

Lachsforelle mit Schüttelbrot, Schwarzwurzel, geräuchertes Kürbis Püree und Joghurt an Kräutern
Trota salmonata allo "Schüttelbrot", scorzonera, purea di zucca affumicata e yogurt alle erbe
Salmon trout with "Schüttelbrot", black salsify, smoked pumpkin puree and yogurt on herbs
Euro 24,00

Kutteln vom Geisler Rind, Kürbis Pressknödel, rote Rübekraut
Trippa di manzo delle Odle, "Pressknödel" di zucca, crauti di rapa rossa
Geisler's beef tripe, pumpkin "Pressknödel", red turnip cabbage
Euro 18,00

Salatschüssel „Miramonti“

V Saisonaler Gartensalat zum selber anmachen mit Balsamico Essig und biologisches Olivenöl
Ciotola d'insalata "Miramonti" con misticanza di verdure stagionale, balsamico e olio d'oliva biologico
Miramonti seasonal garden salad bowl with balsamic vinegar and biological olive oil
Euro 11,00

wahlweise mit geräuchertem Lachs oder Büffelmozzarella
a scelta con salmone affumicato oppure mozzarella di bufala
choice of smoked salmon or buffalo mozzarella
Euro 16,00

DESSERT

MIRAMONTI Apfelstrudel mit hausgemachtem Vanilleeis
MIRAMONTI Strudel di mele con gelato alla vaniglia
MIRAMONTI Apple Strudel with homemade vanilla ice cream
Euro 10,00

Ricotta Kastanien Vanille Knödel mit Quitten Kompott
Canederlo di ricotta e castagne alla vaniglia con composta di mele cotogne
Ricotta and chestnut vanilla dumpling with stewed quince
Euro 10,00

Preiselbeeren Eis, Buchweizen Crumble, Apfel und gekochte Trockenfrüchte
Gelato di mirtili rossi, crumble di saraceno, mela e frutta secca tiepida
Cranberries ice cream, buckwheat crumble, warm apple and dried fruit
Euro 10,00

V Vegetarische Gerichte | piatti vegetariani | Vegetarian dishes