



VORNE WECK

Per iniziare

Kircherhofs Selchkuchl,
Speck / Kaminwurzeln / Alpensalami
Specialità affumicate dalla nostra cantina
Speck / Salamino / Salami

Weißer und grüner Spargel im Speckmantel
Knusprige Kräuterbrösel und kleiner Salat von Peters Acker
Asparagi bianchi e verdi con speck del maso,
Briciole croccanti con erbe aromatiche, insalata dall'orto
ZehnEuro / DieciEuro G, M, Sen

Ceviche von der Vahrner Bachforelle mit
Radieschen vom Acker und Kohlrabitascherln
Ceviche della trota di fiume di Varna, con ravanelli
dal nostro campo e ravioli di rape bianche
ZehnEuro / DieciEuro F

SUPPEN UND HONDGEMOCHTES

Zuppe e Prodotti fatti a mano

Hausgemachte Leberknödel in der Fleischsuppe
Canederli di fegato nel brodo di manzo
SiebenEuro / SetteEuro G, M, Ei, Sell

Ravioli vom Alpenrind /
Selleriecreme / Rucola – Kräuter – Gremolata
Ravioli ripieni di manzo brasato /
Crema di Sedano / Gremolata di rucola ed erbette
DreizehnEuro / TrediciEuro Ei, G, M, Sell

Tagliolini hausgemacht / Kressepesto / Fior di Bufala
Tagliolini fatti in casa / Pesto di crescione/ Fior di bufala
ElfEuro / UndiciEuro G, M, Ei

Topfenocken / Weißer und Grüner Spargel / Frühlingskräuter
Gnocchi di ricotta / Asparagi bianchi e verdi / Erbette dall'orto
ZwölfEuro / DodiciEuro G, M, Ei

WOS RICHTIGES

Secondi pasti

Das Rind – Rosa gebraten und geschmort
Spargel grün und weiß
Entrecôte di manzo – Grigliato e brasato
Asparagi verdi e bianchi
FünfundzwanzigEuro / VenticinqueEuro Sell, M

Lachsforellenfilet gebraten / Gefüllte Zucchini Blüten
mit Topfen und Kräutern / Cremige Gerste
Filetto di trota salmonata/ Fiori
di zucchini ripieni di ricotta ed erbe / Orzotto
ZwanzigEuro / VentiEuro G, M, Ei, F

Bioland Kalbl / Rosa und Geschmort
Spinat vom Feld und Schupfnudeln
Vitello di allevamento biologico
Grigliato e Brasato
Spinaci dal campo e Schupfnudeln
FünfundzwanzigEuro / VenticinqueEuro Ei, G, Sell, M

ZUM LEBEN VERSÜßEN

Per godersi la vita

Erdbeersorbet mit Rhabarber
und Sekt – Holundergranita
Sorbetto alle fragole con rabarbaro
e granita di spumante e sambuco
FünfEuro / CinqueEuro

Soufflierter Topfenschmarrn
Rhabarberkompott / Vanilleeis / Haselnusskrokant
Schmarrn caramellato
Gelato di vaniglia / Rabarbaro / Croccante di nocciole
VierzehnEuro / QuattordiciEuro Ei, G, M

„Schokokuchen“ mit flüssigem Kern /
Schokoschaum mit Joghurteis
Torta di cioccolato con cuore fondente
Crema di cioccolato e gelato di yoghurt
ZehnEuro / DieciEuro Ei, G, M

