



Diverse Käsesorten unserer Käserei | Schwarzbrotchip
hausgemachtes Apfel-Zwiebel Chutney 15,00

Formaggi misti del nostro caseificio | chip di pane nero
mostarda alla mela e cipolla fatta in casa

Mixed cheese selection from our dairy co-operative
|black bread chip | home-made apple and onion chutney

Frühlingsrollen | Kraut-Karotten | Salatbeet | Chilli Sauce 12,00

Involtini | crauti-carote | salsa chilli

Springrolls | cabbage-carrots | sweet chilli sauce

Speck | Kräuterkäse | Eingelegtes | Kren 16,00

Speck del maso | formaggio | sottaceti | raffano

Bacon | cheese | pickles

Kartoffelblattlan | Sauerkraut 13,00

Sfoglia di patate | crauti

Fried potato leaves | cabbage

Gemischter Salat 8,00

Insalata mista

Mixed salad

KALTE VORSPEISEN

ANTIPASTI

COLD STARTERS

Gedeck | Coperto | Service Charge: 1,50

Brotkorb | Pane | Bread: 3,00

Knödeltris | Lauchcreme | Butter | Toblacher
Reibkäse 15,00

Tris di canederli | crema di porro | burro |
formaggio grattugiato della nostra latteria

Dumpling tris | leek | butter | grated cheese from
our dairy co-operative

Hausgemachte Tagliatelle | Bauchspeck 16,50
Toblacher Graukäse | Schüttelbrot

Tagliatelle fatte in casa | pancetta | formaggio
grigio di Dobbiaco | puccia secca

Home-made tagliatelle | bacon |
grey cheese from Dobbiaco | crunchy flat bread

Hausgemachte Spinatravioli mit Kartoffel-Topfen-Füllung | 15,50
Käsefonduta | Nüsse | Rauke

Ravioli verdi ripieni di patate e ricotta | fonduta di formaggio | noci |
rucola

Home made green ravioli | potatoes and ricotta | rocket salad | nuts |
cheese fonduta

Gnocchi mit Wildragout 16,50

Gnocchi di patate con ragù di selvaggina

Potato gnocchi with game stew

WARME VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

HOT STARTERS

Gulaschsuppe | getoastetes Knoblauch Brot 10,80
Zuppa di gulasch | pane tostato all'aglio
Goulash soup | garlic bread

Zwiebelsuppe | gegrillter Käse 9,80
Zuppa di cipolle | formaggio grigliato
Onion soup | grilled cheese

Speckknödelsuppe 8,50
Canederli di speck in brodo
Speck-dumpling-soup

Hühnerbrust in Rucola-Speck-Mantel |
Petersilienpureé | violetter Karfiol | Kräutersauce 20,50

Petto di polo in mantello di rucola-speck | purè di
patate e prezzemolo | cavolfiore viola | salsa alle
erbe

Chicken breast with rocket-bacon-coat | potato-
parsley-pure | purple cauliflower | herb sauce

Rindergulasch | Eierspätzle | Gewürztomate 22,00

Gulasch di manzo | spätzle all' uovo | pomodoro aromatizzato

Beef goulash | egg spätzle | spiced tomato

Gemüse-Gröstl | paniertes Toblacher Stangenkäse | geröstete 19,00

Sonnenblumenkerne

Rosticiata di verdure | formaggio di dobbiaco impanato | semi di
girasole tostati

Roasted vegetables | fried Dobbiaco cheese | roasted sunflower seeds

Goldbrassenfilet | Bratkartoffel fan "Toblinga" | frisches Marktgemüse | 19,00

Aioli dip

Filetto di orata | patate arrostate | verdure cotte | salsa aioli

Gold bream fillet with roasted potatoes, market vegetables and aioli sauce

HAUPTSPEISEN
SECONDI PIATTI
MAIN COURSE

Lauwarmes Schokotörtchen | Orange | Apfelstrudeleis 9,00
Tortino al cioccolato | arancia | gelato allo strudel di mele
Chocolate tart | orange | apple strudel ice cream

Hausgemachtes Spekulatius-parfait | weiße Schokolade |
Mandarinconfit 7,50
Parfait ai biscotti speziati | cioccolato bianco | salsa di mandarino
Home-made Christmas ice cream | white chocolate | mandarin sauce

Crème brûlée 7,50

Vanilleeis | Waldfrüchte oder Himbeeren | Sahne 8,00
Gelato alla vaniglia | frutti di bosco o lamponi | panna
Vanilla ice cream | wildberries or raspberry | whipped
cream

Eisschokolade | Eiscaffe 7,00

NACHSPEISEN
DOLCI DESSERTS