



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

Hirschcarpaccio mit Nuss und Honig | Senfeis | Kräuterseitlinge | Grissino 18,00

Carpaccio di cervo ripieno di noci e miele | gelato alla senape |
cardoncello | grissino

Deer carpaccio filled with nuts and honey | mustard ice cream |
mushroom | grissino

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

Gem. 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 Rohnenravioli mit Frischkäsefüllung | Rucola | Butter | 16,20
Reibkäse

Ravioli alle rape rosse fatte in casa ripieno di formaggio fresco |
rucola | burro | grana

Home made beetroot ravioli | fresh cheese | rocket salad | butter |
grated cheese from our dairy co-operative

Casarecce mit Garnelen | Kürbis | Zucchini | rosa Pfeffer 15,50

Casarecce con gamberi | zucca | zucchini | pepe rosa

Pasta with black tiger shrimps | pumpkin | courgette |
pink pepper

WARME VORSPEISEN PRIMI

PIATTI

HOT STARTERS

Berglinsensuppe | Hühnerfritatten 9,80
Zuppa di lenticchie | crêpes con farcia di pollo
Lentil soup | chicken crêpes

Kürbis-Fenchel-Suppe | frittierte Roggentasche 9,80
Zuppa di zucca e finocchio | mezzaluna frita
Pumpkin - fennel – soup | fried ravioli

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

Schweinsfilet im Senf – Schnittlauch – Mantel |
Kartoffelrösti | Gemüse | Thymian Jus 20,50

Filetto di maiale in cappotto di erba cipollina e
senape | rösti di patate | verdure cotte | salsa al
timo

Pork tenderloin in mustard chives coat | crisp rösti |
vegetables | thyme sauce

Rindergulasch | Eierspätzle | Gewürztomate 22,00

Gulasch di manzo | spätzle all' uovo | pomodoro aromatizzato

Beef goulash | egg spätzle | spice tomato

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

Leinsamen

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

Roasted vegetables | fried Dobbiaco cheese | roasted linseeds

Im Bierteig gebackener Kabeljau | Rösti | Erbsenstampf | Aioli Dip 18,00

Merluzzo fritto in pastella di birra | rösti | piselli schiacciati | salsa aioli

Fish and "rösti" with mushy peas and aioli sauce

HAUPTSPEISEN
SECONDI PIATTI
MAIN COURSE

Kastanienmousse Rotweinbirne weiße Schokolade	8,50
Mousse di castagne pera al vino rosso cioccolato bianco	
Chestnut mousse red wine pear white chocolate	
<hr/>	
Hausgemachtes Bratapfeleis Olivenölwaffel Schokoerde	7,50
Gelato alla mela cotta in casa wafer all'olio d'oliva crumble	
Home-made baked apple ice cream olive oil waffle chocolate crumble	
<hr/>	
Orange – Campari – Sorbet torroncino	7,50
<hr/>	
Vanilleeis Waldfrüchte oder Himbeeren Sahne	8,00
Gelato alla vaniglia frutti di bosco o lamponi panna	
Vanilla ice cream wildberries or raspberry whipped cream	
<hr/>	
Eisschokolade Eiscaffè	7,00

NACHSPEISEN
DOLCI DESSERTS