

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Dorfner's gemischte Speck und Wurstplatte <i>Dorfner's affettato misto con speck e salumi</i>	10,50 €
Tatar von der Passeirer Lachsforelle mit Petersilienbrioche und cremiger Salzbutter <i>Tartara di trota salmonata della Val Passiria con brioche al prezzemolo e burro cremoso al sale</i>	12,50 €
Käsevariation aus der Region mit Quittengelee <i>Variatione di formaggi della regione con gelatina di mela cotogna</i>	10,50 €
Zweierlei vom Ochsen (Tatar und Mausalat) mit knusprigem Schwarzbrot und Salat <i>Duetto di bue (tartara e musetto) con pane nero croccante e insalatina invernale</i>	14,50 €

Suppen

Brodi

Kartoffelcremesuppe mit Graukäse <i>Crema di patate con formaggio grigio</i>	7,00 €
Leberknödel in der Fleischsuppe <i>Canederli di fegato in brodo di carne</i>	7,00 €



Gedeck und Brot 1,00 € pro Person - *coperto e pane 1,00€ a persona*



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Dinkelteigtaschen mit Spinat und Topfen gefüllt <i>Tortelloni di segale ripieni di spinaci e ricotta</i>	10,50 €
Käseknödel auf gedünstetem Weißkohl, Parmesan und Butter <i>Canederli al formaggio su cappucci stufati, grana e burro</i>	10,50 €
Hausgemachte Tagliolini mit Gemüse -Lammragout <i>Tagliolini caserecci con ragù d'agnello e verdure</i>	10,50 €
Kohletaschen mit Selchfleisch gefüllt auf mildem Sauerkraut <i>Tortelloni al carbone ripieni di maiale salmistrato su crauti stufati</i>	10,50 €
Gerstenrisotto mit Lauch und Pancetta <i>Orzotto con porri e pancetta</i>	10,50 €
Petersilienteigtaschen mit Käsefüllung, Parmesan und Butter <i>Ravioli al prezzemolo ripieni di fonduta di formaggio con burro e grana</i>	10,50 €



Gedeck und Brot 1,00 € pro Person - *coperto e pane 1,00€ a persona*



Hauptspeisen

Secondi piatti

Hirschentrecôte auf gemischtem Wurzelgemüse, Preiselbeersauce und Kurtatscher Polenta <i>Controfiletto di cervo su misto di tuberi e polenta di Cortaccia</i>	20,00 €
Gebratenes Filet vom Passeirer Saibling mit Gemüse und Selleriepüree <i>Filetto di Salmerino della Val Passiria con verdure e purè di sedano</i>	20,00 €
Tagliata vom Jungbullen mit Burgunderbutter, Kartoffel und Gemüse <i>Tagliata di vitellone con burro al Pinot, patate e verdure</i>	19,00 €
Zweierlei von unserem Hausschwein (Ossobuco und Saltimbocca) mit Kartoffelpüree und Gemüse <i>Duetto di maiale (ossobuco e saltimbocca) con purè di patate e verdure</i>	16,00 €
Bauerngröstel mit Speckkrautsalat <i>“Bauerngröstel” (patate saltate con manzo lessa e cipolla) con insalata di cappucci e speck</i>	15,00 €



Gedeck und Brot 1,00 € pro Person - *coperto e pane 1,00€ a persona*





Nachspeisen *Dessert*

Apfelstrudel mit Sahne und Obst <i>Strudel di mele con panna e frutta</i>	6,00 €
Topfen - Mandeltörtchen mit Schokoladensorbet <i>Tortino alle mandorle e ricotta con sorbetto al cioccolato</i>	7,00 €
Haselnussparfait auf Himbeerspiegel <i>Semifreddo alle nocciole su crema di lamponi</i>	7,00 €
Omelette mit Kirschmarmelade <i>Omelette all'amarena</i>	6,00 €
Hausgemachtes Vanilleeis mit Sauerkirschen <i>Gelato casereccio alla vaniglia con amarene sciroppate</i>	6,00 €
Schokoladentörtchen mit Rumschaum und Vanilleeis <i>Tortino al cioccolato con schiuma al rum e gelato di vaniglia</i>	7,00 €



Gedeck und Brot 1,00 € pro Person - *coperto e pane 1,00€ a persona*

