

Vorspeisen - Antipasti

Gegrillter Ziegenkäse vom Unter-Oltlhof mit Kartoffel-Rohnensalat

Caprino del maso Unter-Oltl alla griglia con insalata di rape rosse e patate

€ 11,50

Tatar vom heimischen Rind mit Burrata, Mohnöl und Kürbisbrot

Tartara di manzo locale con burrata, semi e olio di papavero e pane di zucca

Simmental-Rind vom Hof „Hofstatt“ (Prags) – Manzo Simmental del maso „Hofstatt“ (Braies)

€ 17,00

Salatteller mit Dolomit-Käse, Mandeln und geräuchertem Roastbeef

Insalatona con formaggio Dolomit, mandorle e roastbeef affumicato

Käse vom Unter-Oltl-Hof (Sexten) – Formaggio del maso „Unter-Oltl“ (Sesto)

€ 10,50

Tiroler Marenden – Merende tirolesi

Graukäse vom Veiderhof mit roten Zwiebeln und Schnittlauch

„Graukäse“ (formaggio grigio) del maso “Veider”

con cipolla rossa e erba cipollina

€ 9,00

Jora's Hüttenmarende

(Speck, Kaminwurzeln, geräuchertes Rindfleisch, Käse)

Merenda tirolese della casa

(speck, salamini, bresaola, formaggi locali)

€ 12,00

Sortiment von 5 einheimischen Käsesorten

Selezione di 5 formaggi locali

€ 9,00

Suppen – Zuppe

Südtiroler Speckknödel in der Rindskraftbrühe

Canederli sudtirolesi allo speck in brodo di manzo

€ 7,00

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Crema di zucca con olio e semi di zucca

€ 6,50

Leberknödel in der Rindskraftbrühe

Rindsleber vom Hof „Hofstatt“ (Prags)

Canederli al fegato in brodo di manzo

Fegato di vitello del maso „Hofstatt“ (Braies)

€ 7,20

Linsen-Kartoffelsuppe

Zuppa di lenticchie e patate

€ 6,50

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.

Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Im Bedarfsfalle werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

In caso di bisogno vengono usati anche prodotti surgelati

Warme Vorspeisen – Primi piatti

Hausgemachte Pasta

nach den Rezepten aus den
Büchern von Markus Holzer



Pasta fatta in casa

basata su ricette tratte
dai libri di Markus Holzer

Roggenbrot-Ravioli mit Graukäsefüllung und Bockshörndlmehl

Ravioli al pane di segale

con formaggio grigio e farina di carrube

Graukäse vom Veiderhof – Formaggio del maso "Veider"

€ 11,50

Hausgemachte Maccheroni mit Hirtensauce

(mit Speck, Schinken, Paprikaschoten, Champignons, Ragout, Sahne und Parmesan)

Maccheroni fatti in casa alla pastora

(con Speck, prosciutto, peperoni, champignon, ragù, panna e formaggio grana)

€ 9,50

Kastanien-Tagliolini mit Ragout von der einheimischen Gams

Tagliolini alle castagne con ragù di camoscio locale

€ 11,50

Paprika-Pipe mit Tomaten, Artischocken und Taggiasca-Oliven

Pipe rigate alla paprica con pomodori, carciofi e olive taggiasche

€ 10,50

Für unsere kleinen Gäste – Per i nostri piccoli ospiti

Hausgemachte Maccheroni mit Tomatensauce

Maccheroni fatti in casa al pomodoro

€ 5,50

1 Würstel mit Pommes frites

1 Würstel con patate fritte

€ 6,50

1 Bratwurst mit Bio-Polenta

1 salsiccia con polenta biologica

€ 6,50

Kleines Wiener vom Kalb mit Pommes frites

Bistecca di vitello alla milanese piccola con patate fritte

€ 10,00

Kleines Wiener vom Schwein mit Pommes frites

Bistecca di maiale alla milanese piccola con patate fritte

€ 8,00

Beilagen - Contorni

Gemischter Salat – Insalata mista

€ 4,50

Pommes frites - Patate fritte

Röstkartoffeln – Patate saltate

Bio-Polenta – Polenta biologica

als Beilage - contorno € 4,00

als Gericht - piatto unico € 6,50

Hauptspeisen - Secondi piatti

Gulasch vom einheimischen Kalb mit Steinpilz-Serviettenknödeln

Gulasch di vitello locale con fettine di canederli ai porcini

Fleisch vom Unter-Oltl-Hof (Sexten) – Carne del maso „Unter-Oltl“ (Sesto)

€ 17,00

Steak vom einheimischen Rind mit Karottenpüree und Wirsing

Tagliata di manzo locale con purè di carote e verze saltate

Simmental-Rind vom Hof „Hofstatt“ (Prags) – Manzo Simmental del maso „Hofstatt“ (Braies)

€ 25,00

Bratwurst mit einheimischer Bio-Polenta

Salsiccia alla griglia con polenta biologica locale

Simmental-Rind vom Hof „Hofstatt“ (Prags) – Manzo Simmental del maso „Hofstatt“ (Braies)

€ 9,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln

Bistecca di vitello alla milanese con patate saltate

€ 17,00

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bistecca di maiale alla milanese con patate fritte

€ 14,00

Biologische Polenta mit Sextner Bauernkäse überbacken

Polenta biologica con formaggio del contadino di Sesto

€ 8,50

Desserts – Dolci

Apfelküchel mit hausgemachtem Vanilleeis

Frittelline di mele con gelato alla vaniglia fatto in casa

€ 7,50

Strauben mit Preiselbeermarmelade und Sahne

Frittelle con marmellata di mirtilli rossi e panna

€ 7,00

Soufflè von zweierlei Valrhona-Schokolade mit hausgemachtem Bratapfeleis

Tortino caldo ai due cioccolati "Valrhona"
con gelato di mele al forno fatto in casa

€ 9,00

Fichtenhonig-Parfait mit Hagebutte und Schokocrumble

Semifreddo alle punte di abete con rosa canina e crumble di cioccolato

€ 7,50

Apfelstrudel (nach Wahl mit hausgemachter Vanillesauce)

Strudel di mele (a scelta con salsa alla vaniglia fatta in casa)

€ 3,80 (€ 5,00)

Auswahl von einheimischem Bauernkäse mit Früchtesenf

Scelta di formaggi da contadini locali con mostarda

€ 8,00

Dessertweine – Vini da dessert

Praeseptium (Sauvignon Spätlese/vend.tard.)	Stachlburg	pro Glas/a bicchiere	€ 4,00
Sweet Claire (Bronner TBA/passito)	Lieselehof	pro Glas/a bicchiere	€ 6,00
Sweet Claire Riserva (Bronner TBA/passito)	Lieselehof	pro Glas/a bicchiere	€ 8,00