



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

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

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 | Käse | Eingelegtes | Kren 16,00

Speck | formaggio | sottaceti | raffano

Bacon | cheese | pickles

Kartoffelblattlan | Sauerkraut 13,00

Sfoglìa di patate | crauti cotti

Fried potato leaves | cabbage

Gemischter Salat | Käsewürfel 9,00

Insalata mista | cubetti di formaggio

Mixed salad | cheese cubes

KALTE VORSPEISEN
ANTIPASTI
COLD STARTERS

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 | Spargel -
Nusssauce | Wachtelei 16,50

Tagliatelle fatte in casa | salsa ai
asparagi e noci | uovo di quaglia

Home-made tagliatelle | asparagus |
nuts | quail egg

Hausgemachte Pustertaler Schlutzkrapfen mit Topfen-
Spinat-Füllung | braune Butter | Parmesan 15,50

Mezzelune pusteresi fatti in casa, ripieni di ricotta e
spinaci | burro | grana

Homemade ravioli | ricotta and spinach | brown butter |
parmesan cheese

Gnocchi mit Lammragout | Johannisbeere |
Räuchertopfen 16,50

Gnocchi di patate con ragù d'agnello | ribes
nero | ricotta affumicata

Potato gnocchi with lamb ragout | currant |
smoked ricotta

WARME VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

HOT STARTERS

Morchelrahmsuppe | Kartoffelgrissino 10,80

Crema di spugnole | grissino di patate

Morel cream soup | potato grissino

Spargelcremesüppchen | Garnelen 9,80

Crema di asparagi | gamberi

Asparagus cream soup | shrimps

Speckknödelsuppe | Julienne Gemüse 10,00

Canederli di speck in brodo | verdure julienne

Speck-dumpling-soup | julienne vegetables

SUPPEN
ZUPPE
SOUPS

Entenbrust in Rucola-Rohschinken-Mantel |
Kartoffelrösti | Blaukraut | Kräutersauce 24,50

Petto d'anatra in mantello di rucola-prosciutto
crudo | rösti di patate | crauti rossi | salsa alle erbe

Duck breast with rocket-raw ham-coat | potato
rösti | blue cabbage | herb sauce

Rindergulasch | Eierspätzle | Zucchini 22,00

Gulasch di manzo | spätzle all'uovo | zucchini

Beef goulash | egg spätzle | courgette

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

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

Roasted vegetables | fried Dobbiaco cheese | roasted
sunflower seeds

St. Petersfisch | Bratkartoffel fan "Toblinga" |
Spargelcocktail | Osterschinken | Bozner Sauce 22,00

Pesce san Pietro (filetto) | patate arrostate | insalata di
asparagi | prosciutto di pasqua | salsa bolzanina

St. Peter's fish fillet | roasted potatoes | asparagus salad |
easter ham | Bolzano sauce

HAUPTSPEISEN
SECONDI PIATTI
MAIN COURSE

Lauwarmes Schokotörtchen | Orange | Joghurt Eis 8,50

Tortino al cioccolato | arancia | gelato allo yogurt

Chocolate tart | orange | yogurt ice cream

Hausgemachtes Crossant Eis | Marillenkompott | Schokolade 7,50

Gelato fatto in casa al croissant | albicocca | cioccolato

Home-made croissant ice cream | apricot | chocolate

Honig – Amarant Halbgefrorenes | Baumkuchen | Johannisbeer coulis | Hippe 9,00

Semifreddo al miele e amaranto | pan di spagna | ribes nero | pasticcini

Honey – amarant semi frozen | tree cake | black currant | pastries

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 | Eiscaffè 7,00

NACHSPEISEN

DOLCI

DESSERTS