



KALTE VORSPEISEN *ANTIPASTI*

Ahrner "Brettl" (G, M, O, P)

Südtiroler Speck, Bauernkaminwurze, Bergkäse, Kren, Essiggurken
Speck, salsiccia affumicata, formaggio alpino, raffano, cetrioli sott'aceto

17,-

Carpaccio vom Hirsch mit Rauke, Parmesansplitter,
Walnüsse und hausgemachte Focaccia (G, A, F, M, O, P)
*Carpaccio di cervo con rucola, scaglie di parmigiano,
noci e focaccia fatta in casa*

Carpaccio, Rauke, Parmesansplitter, Balsamicoglace, Focaccia,
Carpaccio, rucola, scaglie di parmigiano, glassa al balsamico, focaccia,
20,90,-

Gemischter Gartensalat *Insalata mista*

Karotten, Gurken, Mais, Tomaten, gemischter Blattsalat
Carote, cetrioli, mais, pomodoro, insalata mista

8,-

Winterlicher Blattsalat mit Räucherlachs, Apfel-Julienne,
Dil-Senf-Vinaigrette und geröstete Mandeln
*Insalata invernale con salmone affumicato, mela julienne,
vinaigrette all'aneto - senape e mandorle tostate* (G, D, H, M, O)

Grüner Blattsalat, Räucherlachs, Apfel, Dil-Senf, Mandeln
Insalata verde, salmone affumicato, mela, aneto-senape, mandorle 17,90,-



SUPPEN ZUPPE

Consommé mit hausgemachten Speckknödeln (A, L, G, C, P)
Canederli allo speck fatti in casa in brodo

Klare Kraftbrühe, Speckknödel, Schnittlauch
Consommé, canederli allo speck, erba cipollina

9,90,-

Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit
Brotcrotouns (G, A, L)
Crema di carote e zenzero con crostini di pane

Karotten, Ingwer, Sahne, Brotcrotouns
Carote, zenzero, panna, crostini di pane

9,50,-



WARMES VORSPEISEN *PRIMI PIATTI*

Tris mit hausgemachten Knödeln und Krautsalat (A, G, O, P)
Tris con canederli fatti in casa e insalata di crauti

Spinat, Käse, Röhre, zerlassene Butter, Parmesan, Kraut
Spinaci, formaggio, barbabietola, burro fuso, parmigiano, crauti 17,90,-

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Butter, Parmesan
und Pinienkerne (A, C, G, P)
Ravioli Tirolesi fatti in casa con burro, parmigiano e pinoli

Schlutzkrapfen, zerlassene Butter, Parmesan, Pinienkerne
Ravioli tirolesi, burro fuso, parmigiano, pinoli 17,90,-

Bandnudeln mit Wildragout (A, M, C, G, O, P)
Tagliatelle con ragù di selvaggina

Bandnudeln, Wildragout,
Tagliatelle, ragù di selvaggina 19,90,-

Ahrner Wirt "Nudelpfanndl" (A, F, G, L, M, O, P)

Penne Nudeln, Speck, Ragout, Rahm, Peperoncino
Penne, speck, ragù, panna, peperoncino 15,50,-

Kürbisrisotto mit gegrillten Garnelen
Risotto alla Zucca con gamberi grigliati (B, G, O, L, P)

Reis, Kürbis, Garnelen, Butter, Parmesan
Riso, zucca, gamberi, burro, parmigiano 18,90,-



HAUPTSPEISEN *SECONDI PIATTI*

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A, C, G, P)
Cotoletta alla milanese di suino con patatine fritte

Schnitzel, Pommes frites, Preiselbeermarmelade, Zitrone
Cotoletta, patatine fritte, marmellata ai mirtilli, limone

19,90,-

Hirschgulasch mit Eierspätzle und Blaukraut (G, A, O, M, P, L)
Gulasch di cervo con spätzle all'uovo e cavolo rosso

Hirschgulasch, Spätzle, Blaukraut
Gulasch di cervo, spätzle, cavolo rosso

26,90,-

Tagliata vom Rind mit Rauke, Parmesansplitter und
Kräuterkartoffeln (G, O, P, M)
*Tagliata di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e patate
alle erbe*

Rind, Rauke, Parmesansplitter, Kartoffeln, Balsamico-Glacé
Manzo, rucola, parmigiano, patate, glassa di balsamico

25,90,-



Lammkarree mit Thymianjus, Kartoffelpüree und
Saisongemüse (G, L, O, P, M)

*Carré d'agnello con jus al timo, purè di patate
e verdure di stagione*

Lammkarree, Thymianjus, Kartoffelpüree, Saisongemüse

Carré d'agnello, jus al timo, purè di patate, verdura di stagione,

30,90,-

Französischer Camembert mit Grillgemüse (G, O, F, H)

Camembert francese con verdure alla griglia

Camembert, Zucchini, Paprika, Auberginen, Tomaten, Raukepesto

Camembert, zucchini, peperoni, melanzane, pomodoro, pesto di rucola

20,50,-

Lachsfilet auf Rahmcreme mit Kartoffel-Lauch und
Kirschtomaten (D, G, L)

*Filetto di salmone su crema con patate, porri
e pomodorini*

Lachs, Kartoffel-Lauch, Rahm, Kirschtomaten

Salmone, crema, patate e porri, pomodorini

25,90,-



DESSERT *DOLCI*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce (A, F, H, G, N, P)

Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia

Mürbteig, Südtiroler Apfel, Vanillesauce, Staubzucker

Pasta frolla, mele nostrane, salsa alla vaniglia, zucchero a velo

9,-

Apfelküchlein mit Kastanieneis (A, C, G, E, H)

Frittelle di mele con gelato alla castagna

Apfelküchlein, Kastanieneis, Zimt

Frittelle di mele, gelato alla castagna, cannella

10,90,-

Hausgemachtes Tiramisú mit Löffelbiskuit (A, G, C, F, P)

Tiramisú fatto in casa con savoiardi

Mascarpone, Kaffee, Löffelbiskuit, Kakaopulver

Mascarpone, caffè, savoiardi, cacao in polvere

6,90,-

Nougatknödel mit feiner Vanillesauce (A, G, H, F, P, N)

Canederli al gianduia con salsa di vaniglia

Nougat, Topfenteig, Vanillesauce

Gianduia, ricotta, salsa di vaniglia

10,20,-



Eis mit Kaffee (G, C, F)

Affogato al caffè

Vanilleeis, Espresso

Gelato alla vaniglia, caffè espresso

5,-

Eisbecher nach Wahl (C, G, F)

Coppa di gelato alla scelta

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Nuss, Zitrone, Mango, Pistazien, Kokosnuss

Vaniglia, cioccolato, fragola, nocciola, limone, mango, pistacchio, noce di cocco

1 Kugel – 1 pallina

1,90,-

Tartufo – *Tartufo* (C, G, F)

Weiß oder Schwarz

Bianco o nero

5,-

Auf Wunsch servieren wir Ihren Eisbecher auch

- mit Sahne 0,90,-
- mit Eierlikör 2,60,-
- mit Espresso-Kaffee 1,60,-

Su richiesta serviamo il gelato

- con panna 0,90,-
- con liquore d'uovo 2,60,-
- con caffè espresso 1,60,-