

Primi Vorspeisen First course

MINISTRONE DI VERDURE FRESCHE DI STAGIONE FRISCHE GEMÜSESUPPE FRESH VEGETABLE SOUP	€ 11,00
MINESTRA D'ORZO "PANICIA" CON TIRCLA GERSTENSUPPE "PANICIA" MIT TIRCLE BARLEY SOUP "PANICIA" WITH TIRCLE CHEESE	€ 12,00
CASUNZEI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO FUSO E SALVIA HAUSGEMACHTE SPINAT SCHLUTZKRAPPEN MIT ZERLASSENER BUTTER UND SALBEI HOMEMADE SPINACH AND COTTAGE CHEESE- RAVIOLI WITH MELTED BUTTER AND SAGE	€ 15,00
FAGOTTINI DI PERE E NOCI AL GORGONZOLA BIRNEN „RAVIOLI“ MIT BLAUSCHIMMELKÄSE UND WALNÜß- SAUCE PEAR „RAVIOLI“ WITH BLUE CHEESE AND WALNUTS- SAUCE	€ 15,00
„SPÄTZLE“ GNOCCHI TIROLESII ALLO SPECK TIROLER SPINATKLÖSSCHEN „SPÄTZLE“ MIT SPECK TYROLO SPINACH- DUMPLINGS „SPÄTZLE“ WITH SPECK	€ 14,00
GNOCCHI DI PATATE CON PASTIN E RADICCHIO DI TREVISO HAUSGEMACHTE KARTOFFELKLÖSSCHEN MIT PASTIN UND TREVISO RADICCHIO HOMEMADE POTATO- DUMPLINGS WITH PASTIN AND TREVISO RED CHICORY	€ 15,00
PADELLA DI PAPPARDELLE FATTE IN CASA ALLA CACCIATORA HAUSGEMACHTEN BANDNUDELN PFANNE AUF „JÄGER“ ART. FRYING PAN OF NOODLES „HUNTER“ STYLE	€ 16,00
CANEDERLI AL BURRO FUSO E SALVIA KNÖDEL MIT BUTTERSCHMALZ TYROLO DUMPLING WITH COOKED BUTTER AND SAGE	€ 14,00
LASAGNE FATTE IN CASA HAUSGEMACHTE LASAGNE HOMEMADE LASAGNE	€ 11,00
RISOTTO SELVATICO DEL KAISER CON PORCINI E PETTO D'OCA KAISER" RISOTTO MIT STEINPILZEN UND GANSFILETS "KAISER" RISOTTO WITH SOTED MUSHROOMS AND GOOSE BREAST	€ 16,00

