



Hier einige unserer Specials, welche wir je nach Saison in unserer
Tageskarte anbieten
ecco una scelta dei nostri „Specials“, che variano ogni giorno

Kohlrabischaumsuppe mit Knoblauchciabatta
crema di cavolo rapa con ciabatta al aglio

Zucchinicremesuppe mit hausgemachten Grissini
crema di zucchini con grissini

Ahrntaler Graukäsecremesuppe mit hausgemachtem Vollkornbrot
crema di formaggio grigio della Valle Aurina con pane segale fatto in
casa

schwarze Bandnudeln mit gegrillten Black-Tiger Garnelen
tagliatelle al nero di seppia con scampi alla griglia

Minzravioli mit Tomaten-Büffelmozzarellafüllung
ravioli alla menta farciti con mozzarella di bufala e pomodorini

„Pici“ – Pasta schwarz-weiß mit Meeresfrüchten
Pici bianchi-neri con frutti di mare

schwarze Bandnudeln mit gegrilltem Scampi
tagliatelle al nero di seppia con scampi alla griglia

Gulasch vom heimischen Rind mit Kräuterknödeln
spezzatino di manzo locale con canederli all'erbe

Rosmarintagliolini mit Wildragout
tagliolini al rosmarino con ragú selvatici



Schlutzkrapfen mit Spinat-Minzfüllung auf SchnittlauchsaUCE
mezzalune riempite con spinaci e menta su salsa d'erba cipollina

Schlutzkrapfen mit Spinat-Minzfüllung
mezzalune riempite con spinaci e menta

Basilikumbandnudeln mit frischen Pfifferlingen
tagliatelle al basilico con finferli Freschi

Rosmarintagliolini mit Wildragout
tagliolini al rosmarino con ragú selvatici

Kaiserhalbgefrorenes mit heißen Preiselbeeren
semifreddo "Kaiser" con mirtilli rossi caldi

weißes Schokomousse-törtchen mit frischen Früchten
tortina di mousse al cioccolato bianco con frutta fresca

Schokomousetörtchen
Tortina di mousse al cioccolato

süße Schokotortellini mit AnanassaUCE
tortellini al cioccolato con salsa d'ananas

Schokomousse-törtchen mit frischen Früchten
tortina di mousse al cioccolato con frutta fresca

Quark-Holundercreme mit frischen Waldfrüchten
crema di ricotta e sambuco con frutti di bosco