

Vorspeisen ♥ Antipasti

Beefatar ♥ Beef tartar

Crème Fraîche | Wildkräutersalate | Portwein | Schalotten

Crème Fraîche | insalata d'erbe selvatiche | vino porto | scalogno

Angebratenes Hirsch-Carpaccio ♥ Carpaccio tostato di cervo fatto in casa

Feigenchutney | schwarzer Rettich | Parmesan

Chutney di fichi | ravanello nero | parmiggiano

Suppen ♥ Brodi

Speckknödelsuppe ♥ Canederli allo speck in brodo

Rinderconsommé | Speckknödel (2 Knödel) | Schnittlauch

Canederli di speck (2 canederli) | consommé di manzo | erba cipollina

Weißes Knoblauchsüppchen ♥ Crema d'aglio bianco

Roggentirtl | Speck | Lauch

Raviolo di farina segale | speck | porri

Wildconsommé mit Rehmilzschnitten ♥ Consommé di selvaggina con crostini di milza

Wildconsommé Double | Rehmilzschnitten | Sellerie

Consommé double di selvaggina | crostini di fette di milza di capriolo | sedano





Warme Vorspeisen ♥ Primi piatti caldi

Pasta „Hotel Vernagt“ (leicht pikant – leggermente piccante)

Garganelli | Oliven | Paprikaschoten | Chili | Knoblauch | Tomatensauce | Mozzarella

Garganelli | olive | peperoni | peperoncino | aglio | salsa di pomodori | Mozzarella

Hausgemachte Almkäseknödel ♥ Canederli al formaggio montanaro fatti in casa

Almkäseknödel | Pilzragout | Röstzwiebel

Canederli al formaggio montanaro | ragù di funghi | cipolla rosolata

Hausgemachte Sepiaravioli ♥ Ravioli al nero di seppia fatti in casa

Sepiaravioli | Räucherlachs | Spinat | Sauerrahm

Ravioli al nero di seppia | salmone affumicato | spinaci | panna cida

Hausgemachte Latschenkiefergnocchi ♥ Gnocchi al pino mugo fatti in casa

Latschenkiefergnocchi | Gamsragout | Walnüsse

Gnocchi al pino mugo | ragù di camoscio | noci

Hauptspeisen ♥ Piatti secondi

Reh - Schöpsernes ♥ Capriolo brasato

Rehschöpsernes | Thymiankartoffeln | glasierte Karotten

Capriolo brasato | patate al timo | carote glassate

Rindstagliata vom Grill ♥ Tagliata di manzo alla griglia

Steak vom Rind | Grillgemüse | Blätterkartoffeln frittiert

Costata di manzo | verdure alla griglia | frittelle di patate

Zwiebelrostbraten ♥ Bistecca di manzo alla cipolla

Entrecôte | Zwiebelsauce | Reis Pilaw | Röstzwiebel

Costata di manzo | salsa di cipolle | riso pilaf | cipolla rosolata

Wienerschnitzel vom Kalb ♥ Scaloppina di vitello alla milanese

Kalbsschnitzel | Panade | Pommes frites

Bistecca di vitello | impanato | patate fritte

Bunter Gemüsegrillteller ♥ Piatto di verdure alla griglia

Buntes Gemüse | geräucherter Scamorza-Käse vom Grill

Verdure varie | formaggio affumicato scamorza alla griglia



Beilagen ♥ Contorni

Gemischter Salat – Insalata mista
Pommes Frites – Patatine fritte
Röstkartoffeln – Patate rosolate
Reis Pilaw – Riso pilav
Gemüse vom Grill – Verdure alla griglia

Dessert ♥ Dolce

Tiramisù

Kaffee | Mascarpone | Savoiard
Caffè | mascarpone | Savoiard

Tonkabohnen-Creme Brûlée ♥ Creme Brûlée alla fava tonka

Creme-Brûlée | Schoko-Erde | Joghurteis
Creme brûlée | fondo al cioccolato | gelato al yogurt

Warmes Schokoladenküchlein ♥ Tartelletta al cioccolato calda

Schokoladenküchlein | Chili | Himbeere | Haselnusseis
Tartaletta al cioccolato | Chili | lamponi | gelato alle nocciole

“ Kaiserschmarren ”

Kaiserschmarren | Rosinen | Preiselbeeren | Vanilleeis
Omelette dolce spezzettata | uvetta | marmellata ai mirtilli rossi | gelato alla vaniglia



Kinderteller - Piétanze per bambini

Speckknödelsuppe
(1 Knödel)



Canederlo in brodo
(1 canederlo)

Nudeln
mit Tomatensoße



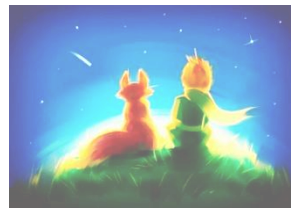
Pasta
al pomodoro

Würstel
Pommes Frites



Würstel
Patate fritte

Chicken Wings
(leicht pikant)
Pommes Frites



Chicken Wings
(leggermente piccanti)
Patate fritte

Kleines
Wienerschnitzel
Pommes Frites



Piccola milanese
Patatine fritte

auf Vorbestellung ♥ a prenotazione

Fondue Bourguignonne

3 verschiedene Fleischarten | Garnelen | Pommes Frites |
Gemischter Salat | verschiedene Saucen
3 tipi di carne | gamberoni | patatine fritte | insalata mista | salse varie

Fiorentina (ca. 600 - 1000 gr.)

Pommes Frites | Grillgemüse | Kräuterbutter
Patate fritte | verdure alla griglia | burro alle erbe

Montag ist unser Ruhetag
Lunedì è il nostro giorno di riposo

Für Reservierungen – per prenotazione ☎ +39 0473-676063

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Auguriamo buon appetito!

Fam. Weithaler Ulrich ♥ Sabine
Anna-Maria ♥ Thomas Gruber, Leon e Malia

♥ Sollten gewisse Inhaltsstoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung unseren Mitarbeitern mit.

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

*** Bei Bedarf verwenden wir auch Tiefkühlprodukte

***In caso d'esigenza usiamo anche prodotti surgelati

***Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne

***Tutti i pasti possono contenere sostanze che provocano allergie. I nostri collaboratori Vi possono aiutare

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.