



## *Aus dem Trentino und der Umgebung...*

<i>Carne salada Carpaccio mit Rucola und geräucherter Ricotta</i>	13
<i>Stracciatella di Burrata mit Trüffel-Honing, Rukola und Tomaten <sup>[v]</sup></i>	12
<i>Vorspaise des Hauses (gemischte Schinkenplatte und Hirschkastete)</i>	15
<i>Rösti mit Kohl und Speck, Luganega und natürlich Schinken</i>	15
<i>Zucchini-Basilikum- Flan mit Tomatensoße und geräucherter Burrata <sup>[v]</sup></i>	14
<i>Hirschschinken* mit Rukola und Grana Käse</i>	15
<i>Mariniert Forelle in Öl, Essig, Möhren, Zwiebeln und Sellerie</i>	10
<i>Gemischte Käseplatte <sup>[v]</sup></i> <i>(Vezzena – Puzzone di Moena – Trentingrana – Casolèt della val di Sole – Kräuterkäse - Pfefferkäse)</i>	14
<i>Strangolapreti (Spinatknödel in geschmolzener Salbeibutter und Granakäse) <sup>[v]</sup></i>	12
<i>Spaghetti "Due Mori" (Tomaten, Speck, Zwiebeln und Olivenöl, leicht scharf)</i>	13
<i>Canederlotti mit "Puzzone di Moena" Käse <sup>[v]</sup></i>	13
<i>Heidelbeertagliatelle mit Rehragout*</i>	15
<i>Handgemachte Tortelli gefüllt mit Käse, Wildblumen und Kräutern, serviert mit zerlassener Butter <sup>[v]</sup></i>	15
<i>Tagliolini mit Garnale, Zucchini und kandierte Zitrone <sup>[v]</sup></i>	15
<i>Kalte Tomatensuppe, serviert mit geräucherter Forelle, Aubergine und Schwarzbrotcoutons <sup>[v]</sup></i>	13
<i>Gegrillte Carne salada (Gebratenes mariniertes Rindfleisch - einheimische Spezialität)</i>	12
<i>Hirschgulasch* mit Polenta</i>	18
<i>Polenta mit Steinpilzen, Pfifferlingen, gegrilltes Käse und Luganega <sup>[v]</sup></i>	19
<i>Rindfleischscheiben vom Angus mit Rukola</i>	22
<i>Lammrippchen* mit aromatisch Kräuter</i>	21
<i>Straußenfilet mit Rosmarin</i>	19
<i>Beilagen 5-8</i>	<i>Nachtisch 5-7,50</i>

Gedeck 2,50

<sup>[v]</sup>= Vegetarier Gerichte oder das vegetarisch gemacht werden kan  
Die Liste der verwendeten Zusatzstoffe finden Sie an der Kasse  
\* Die Hauptzutaten können tiefgefroren sein

**Für Tische mit mehr als 6 Personen wird keine separate Abrechnung erstellt**



# DEGUSTATIONSMENÜ

(nur für mindestens zwei Personen)

*Carne salada carpaccio mit Rucola und geräucherter Ricotta*

*(Mariniertes rohes Rindfleisch - einheimische Spezialität)*

*Strangolapreti mit Salbeibutter*

*(Spinatknödel in geschmolzener Salbeibutter)*

*Hirschgulash mit Polenta*

*Apfelstrudel mit Sahne*

*½ Liter Wasser*

*Glas Wein: Marzemino D.O.C Trentino*

*Kaffee*

*38.00*

*~~Statt 50.00~~*

# VEGETARISHES MENU'

*Stracciatella di Burrata mit Trüffel Honing, Rukola und Tomaten*

*Strangolapreti mit Salbeibutter*

*(Spinatknödel in geschmolzener Salbeibutter)*

*Gegrilltes Käse, Polenta di Storo und gegrilltes Gemüse*

*Apfelstrudel mit Sahne*

*½ litro di acqua Surgiva*

*Calice di Teroldego D.O.C Trentino*

*Caffè*

*38.00*

*~~Statt 50.00~~*