

Menù Stube

Antipasti

Polenta, formaggio Graukäse e funghi	12,-
Rosti di patate e ragù	8,-
Trippa fritta	9,-
Tagliere misto con speck, salumi e formaggi locali	1 pers. 14,50 2 pers. 26,-
Tagliere di formaggi locali	1 pers. 13,50 2 pers. 25,-
Tagliere di speck	1 pers. 12,50 2 pers. 22,-

Primi piatti

Mezzelune di spianci e burro di malga	13,-
Canederli pressati al formaggio Graukäse	12,-
Gnocchi alle ortiche con speck	13,50

Secondi piatti

Tagliata di cervo	22,-
Stinco di maiale glassato	24,-
Entrecote di manzo frollato 60 giorni nel sale di Cervia	26,-
Come contorno vengono servite patate arrosto, tuberi e verdure di stagione	

Menu bambini

Cotoletta alla Milanese con patatine fritte	12,-
Pasta al ragù o al pomodoro	8,50

Dessert

Tortino al papavero con gelato alla vaniglia	6,50
Strudel di mele con panna o gelato alla vaniglia	3,80 4,80
Tiramisu	6,50
Gelati (vaniglia, cioccolato, nocciola, fragola, limone)	1,70

Appetizers

Polenta, grey cheese and mushrooms
Hash browned potatoes with meat ragout
Fried tripe
Mixed cold plate with bacon, sausages and local cheese
Plate with local cheese
Plate with bacon

First course

Homemade tyrolean pasta filled with spinach served with molten butter
Pressed dumplings with grey cheese
Stinging nettle gnocchi with bacon

Main dishes

Venison-Tagliata
Glased pork knuckle
Beef entrecote rested 60 days in the Cervia salt
Served with roasted potatoes, tubers and vegetables

Child menu

Breaded pork escalope with French Fries
Pasta with tomato sauce or meat ragout

Desserts

Poppy cake with vanilla ice
Apple Studel with vanilla sauce or vanilla ice
Tiramisu
Ice cream (vaniglia, chocolate, nut, strawberry, lemon)

Menù Costamula

Antipasti

Sgombro acetosa caffè	13,-
Piccione cavolo rosso	16,-
Terrina fegatini cipolla	11,-

Primi Piatti

Spaghettoni ricci mare sedano rapa	17,-
Risotto erbe selvatiche galangal	15,-
China Buns alla tirolese	15,-

Secondi piatti

Cuore lievito olive	20,-
Polipo fieno wakame	18,-
Salmerino essenza limone crème fraîche	24,-

Desserts

Topinambur cioccolato bianco	9,-
Mandorle birra scura	9,-
Panna cotta di capra prezzemolo	9,-

Appetizers

Mackerel sorrel coffee
Pigeon red cabbage
Liver terrine onion

First course

Spaghetti sea urchins celery root
Risotto wild herbs galangal
Tyrolean China Buns

Main dishes

Heart yeast olives
Octopus hay Wakame
Char lemon essence Crème fraîche

Desserts

Jerusalem artichoke white chocolate
Almonds dark beer
Goat-Panna cotta Parsley

Qualora certi ingredienti Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. All'occorrenza usiamo anche prodotti surgelati.



If necessary we also use frozen food. If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.