

Vorspeisen - Antipasti

Tatar vom heimischen Rind | Kräutersalat | Burrata

Tartara di manzo locale | insalatina alle erbe | burrata

Rind vom Hof „Hofstatt“ (Prags) – Carne del maso „Hofstatt“ (Braies)

€ 18,00

Gegrillter Ziegenkäse vom Unter-Oltlhof | Berglinsen-Salat

Caprino del maso Unter-Oltl alla griglia | lenticchie rosse di montagna | insalatina

€ 12,00

Salatteller mit Dolomit-Käse | Adzuki-Sprossen

sizilianische Mandeln | Freiland-Ei

Insalatona con formaggio Dolomit | germogli di fagioli adzuki

mandorle siciliane | uovo da allevamento a terra

Käse vom Unter-Oltl-Hof (Sexten) – Formaggio del maso „Unter-Oltl“ (Sesto)

€ 11,00

Gesäuerte Rindszunge | Rohnen-Kartoffelsalat

Carpaccio di lingua di manzo | insalata di patate e rape rosse

Rind vom Hof „Unter-Gräber“ (Prags) – Carne del maso „Unter-Gräber“ (Braies)

€ 12,00

Tiroler Marenden – Merende tirolesi

Graukäse vom Veiderhof mit roten Zwiebeln und Schnittlauch

„Graukäse“ (formaggio grigio) del maso „Veider“

con cipolla rossa e erba cipollina

€ 9,00

Jora's Hüttenmarende

(Speck, Kaminwurzeln, geräuchertes Rindfleisch, Käse)

Merenda tirolese della casa

(speck, salamini, bresaola, formaggi locali)

€ 12,50

Suppen – Zuppe

Südtiroler Speckknödel in der Rindskraftbrühe

Canederli sudtirolesi allo speck in brodo di manzo

€ 8,00

Italienische Bohnensuppe mit hausgemachten Dinkel-Ditaloni

Bohnen aus biologischer Landwirtschaft, Dinkel vom Feichterhof (Toblach)

Pasta e fagioli con ditaloni di farro fatti in casa

Fagioli da agricoltura biologica, farro del maso „Feichter“ (Dobbiaco)

€ 8,00

Leberknödel in der Rindskraftbrühe

Rindsleber vom Hof „Unter-Gräber“ (Prags)

Canederli di fegato in brodo di manzo

Fegato di manzo del maso „Unter-Gräber“ (Braies)

€ 8,50

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Qualora certe sostanze 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.

Im Bedarfsfalle werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

In caso di bisogno vengono usati anche prodotti surgelati

Warme Vorspeisen – Primi piatti

Hausgemachte Pasta nach den Rezepten aus den Büchern von Markus Holzer		Pasta fatta in casa basata su ricette tratte dai libri di Markus Holzer
Wir verwenden für unsere Pasta ausschließlich Bio-Mehl vom Feichterhof sowie vom Molino Bongiovanni		Per la nostra pasta usiamo soltanto farine biologiche del maso Feichter e del Molino Bongiovanni

Rosmarin-Caserecce mit frischen Pfifferlingen

Caserecce al rosmarino con finferli freschi

€ 12,00

Ravioli mit Rindfleischfüllung | Schwarzbrot | Salsaverde von der Sternmiere

Ravioli con ripieno di manzo | pane di segale | salsaverde di stellaria

Rind vom Hof „Unter-Gräber“ (Prags) – Carne del maso „Unter-Gräber“ (Braies)

€ 12,00

Schlutzkrapfen mit Kräuterfüllung | Kasebolla | Ringelblumen

„Schlutzkrapfen“ alle erbe | formaggio „Kasebolla“ | calendula

Käse vom Schöneghof (Villgraten) – Formaggio del maso „Schönegh“ (Villgraten)

€ 11,50

Hausgemachte Maccheroni mit Hirtensauce

(mit Speck, Schinken, Paprikaschoten, Champignons, Ragout, Sahne und Parmesan)

Maccheroni fatti in casa alla pastora

(con Speck, prosciutto, peperoni, champignon, ragù, panna e grana)

€ 9,50

Minze-Bucatini | Saibling | Datteltomaten | Oliven

Bucatini alla menta | salmerino

pomodori datterini | olive taggiasche

€ 13,50

Holzkohle-Tagliolini | Golden-Gel-Käse | Wildspinat | Sommertrüffel

Tagliolini al carbone | formaggio Golden Gel | spinaci selvatici | tartufi estivi

€ 18,00

Für unsere kleinen Gäste – Per i nostri piccoli ospiti

Hausgemachte Maccheroni mit Tomatensauce

Maccheroni fatti in casa al pomodoro

€ 6,00

1 Würstel mit Pommes frites

1 Würstel con patate fritte

€ 7,00

1 Bratwurst mit Bio-Polenta

1 salsiccia con polenta biologica

€ 7,00

Kleines Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites

Bistecca di vitello alla milanese piccola con patate fritte

€ 10,00

Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bistecca di maiale alla milanese piccola con patate fritte

€ 8,00

Hauptspeisen - Secondi piatti

Geschmorte Wange vom heimischen Rind | Rohnencreme | Mangold

Guancia di manzo brasata | crema di rape rosse | bietola
Fleisch von der Metzgerei Lanz (Toblach) – Manzo della macelleria Lanz (Dobbiaco)
Gemüse vom Hof „Schwarzer Adler“ - Verdure del maso „Schwarzer Adler“

€ 19,00

Tagliata vom einheimischen Rind | Kartoffel-Pilzegeröstel

Tagliata di manzo locale | rosticciata di patate e funghi locali
Rind vom Hof „Hofstatt“ (Prags) – Carne del maso „Hofstatt“ (Braies)

€ 26,00

Beuschel vom heimischen Ziegenkitz | Wildkräuterknödel

Frattaglie di capretto locale | canederli alle erbe selvatiche
Kitz vom Unter-Oltl-Hof |(Sexten) Capretto del maso „Unter-Oltl“ (Sesto)

€ 18,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln

Bistecca di vitello alla milanese con patate saltate

€ 17,00

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Bistecca di maiale alla milanese con patate fritte

€ 14,00

Biologische Polenta mit Sextner Almkäse überbacken

Polenta biologica con formaggio di malga di Sesto

€ 9,00

Desserts – Dolci

Apfelküchel mit hausgemachtem Vanilleeis

Frittelline di mele con gelato alla vaniglia fatto in casa

€ 7,50

Strauben mit Preiselbeermarmelade und Sahne

Frittelle con marmellata di mirtilli rossi e panna

€ 7,00

Soufflè von zweierlei Valrhona-Schokolade hausgemachtes Lavendel Eis

Tortino caldo ai due cioccolati "Valrhona"
gelato alla lavanda fatto in casa

€ 9,00

Löwenzahn-Halbgefrorenes

Sizilianische Pistazien | Marteller Erdbeeren

Semifreddo al tarassaco

pistacchi siciliani | fragole della Val Martello

€ 7,50

Südtiroler Apfelstrudel mit Mürbteig (nach Wahl mit hausgemachter Vanillesauce)

Strudel di mele con pasta frolla

(a scelta con salsa alla vaniglia fatta in casa)

€ 3,80 (€ 5,00)