

# MITTAG PRANZO

## CLASSICS

- G H** Herbstsalat mit lokalen Produkten / „Sepp“ Käse vom Petrunderhof / Nüsse / Heidelbeeren / Birne (V) 13,50 €  
*Insalata autunnale con prodotti locali / formaggio „Sepp“ maso Petrunder / noci / mirtilli / pere*
- A G** Speckplatte (Südtiroler Speck g.g.A.) / Gurken / Kren / Brot 15,50 €  
**O** *Piatto di speck (Speck Alto Adige IGP)/ cetrioli / rafano / pane*
- A G** Bauerntoast / Speck (Südtiroler Speck g.g.A.) / Käse / Cocktailsoße 6,90 €  
*Toast del contadino / speck (Speck Alto Adige IGP) / formaggio / salsa cocktail*
- C** Frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße (V) 7,50 €  
*Spicchi di patate fritte / salsa cocktail*
- A** Bruschetta / Tomaten / Basilikum (W) 7,50 €  
*Bruschetta / pomodori tritati / basilico*
- A C** Truthahn Nuggets hausgemacht Bio / frittierte Kartoffelspalten / 11,50 €  
**G** Cocktailsoße / Salat  
*Nuggets di tacchino Bio fatti in casa / spicchi di patate fritte / salsa cocktail / insalata mista fresca di stagione*
- A L** Metzgernudeln / heimisches Rind / Köstlan Craft-beer / Karotte-Sellerie / Salat 14,50 €  
*Pasta del macellaio / manzo alto-atesino / craft-beer Köstlan / carote-sedano / insalata*

## STARTERS

- C G** Regionales Freilande gekocht bei 64 Grad / Karottencreme / Reischips (V) 13,00 €  
*Ovetto regionale di allvamento a terra cotto a 64 gradi / crema di carote / chips di riso rosa*
- M** Rindstartar / Dijone-Senf / Friséesalat 19,00 €  
*Tartar di manzo / senape dijone / insalata riccia*

## FIRST

- A C Kartoffelgnocchi / Topinambur / violette Blumenkohlpulver 14,00 €  
G *Gnocchetti di patate / topinambur / polvere di cavolfiore viola*
- A C Lamon-Bohnensuppe / Pasta Maltagliati / Trentingrana 14,00 €  
G *Zuppa di fagioli di lamon / pasta maltagliati / trentingrana*  
HL

## SECOND

- G Rosa gebratener Rückendeckel vom Iberico Schwein / Stengelkohl / Wirsing Krokant 19,00 €  
*Pluma di maialino iberico al rosa / cime di rapa / verza croccante*

## DESSERTS

- A C Schlachthof Tiramisù / Mascarponeespuma / weiches Biskuit / Kaffee CAROMA Bio / 9,00 €  
G *krokante Kaffeebohnen / weißes Kaffeeis*  
*Tiramisù Schlachthof rivisitato / spuma di mascarpone / pan di Spagna morbido / caffè CAROMA Bio / chicchi di caffè croccanti / gelato al caffè bianco*
- G Weiches Bananen-Petersilien-Eis / Schokoladencrumble / Himbeersauce 9,00 €  
*Morbido di banana e prezzemolo / croccante di cioccolato / salsa al lampone*
- A C Mürbteigkrokant / Zitronencreme / Karamell 9,00 €  
G H *Croccante di pasta frolla / crema al limone / caramello mou*
- C G Crème brûlée / Kardamom 8,50 €  
*Crème brûlée / cardamomo*

# ABEND CENA

## CLASSICS

- G H** Herbstsalat mit lokalen Produkten / „Sepp“ Käse vom Petrunderhof / Nüsse / Heidelbeeren / Birne (V) 13,50 €  
*Insalata autunnale con prodotti locali / formaggio „Sepp“ maso Petrunder / noci / mirtilli / pere*
- A G** Speckplatte (Südtiroler Speck g.g.A.) / Gurken / Kren / Brot 15,50 €  
**O** *Piatto di speck (Speck Alto Adige IGP)/ cetrioli / rafano / pane*
- A G** Bauerntoast / Speck (Südtiroler Speck g.g.A.) / Käse / Cocktailsoße 6,90 €  
*Toast del contadino / speck (Speck Alto Adige IGP) / formaggio / salsa cocktail*
- C** Frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße (V) 7,50 €  
*Spicchi di patate fritte / salsa cocktail*
- A** Bruschetta / Tomaten / Basilikum (W) 7,50 €  
*Bruschetta / pomodori tritati / basilico*
- A C** Truthahn Nuggets hausgemacht Bio/frittierte Kartoffelspalten/ 11,50 €  
**G** Cocktailsoße / Salat  
*Truthahn Nuggets hausgemacht Bio / frittierte Kartoffelspalten / Cocktailsoße / Salat*
- A L** Metzgernudeln / heimisches Rind / Köstlan Craft-beer / Karotte-Sellerie / Salat 14,50 €  
*Pasta del macellaio / manzo alto-atesino / craft-beer Köstlan / carote-sedano / insalata*

## STARTERS

- C G** Regionales Freilande gekocht bei 64 Grad / Karottencreme / Lakritzpulver / (V) 13,00 €  
krosser Maisbrei  
*Oveto regionale di allvamento cotto a 64 gradi / crema di carote / polvere di liquirizia / polenta croccante*
- C M** Rindstartar / Kapernmajonnaise / Rosmarinöl / Friséesalat / Dijone-Senf-Grissini 19,00 €  
*Tartar di manzo / maionese al capperio / olio al rosmarino / insalata riccia / grissini alla senape dijone*
- D** Carpaccio der Psairer Lachsforelle / karamellisierte Pfirsiche / Latschenkieferzucker 16,00 €  
*Carpaccio di trota salmonata della Val Passiria / pesche caramellate / zucchero di pino mugo*

## FIRST

- A C Ravioli / Hasenragù / Stengelkohl 15,00 €  
G *Plin / ragù di coniglio / cime di rapa*  
H L
- G L Risotto Acquarello / geschmorter Hirsch / violette Blumenkohlpulver 17,00 €  
*Risotto selezione acquarello / stracotto di cervo / polvere di cavolfiori viola*
- A C Kartoffelgnocchi / Geisler-Käse vom Petrunderhof / Trentingrana Krokant (v) 14,00 €  
G H *Gnocchetti di patate / formaggio Geisler maso Petrunder / Trentingrana croccante*

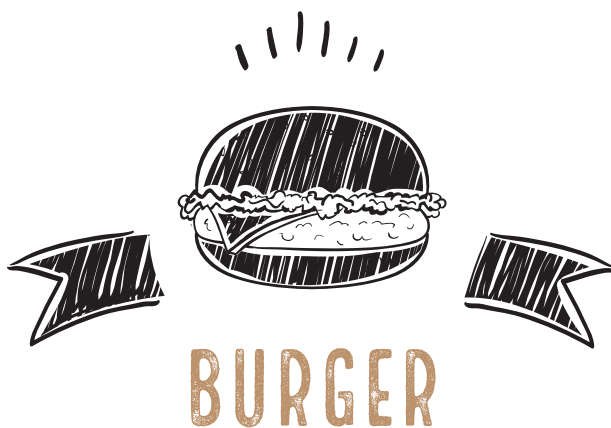
## SECOND

- G Hirschfilet aus Jenesien / alpines Curry / Heu-Sauce / geschwenkte Endivie 22,00 €  
*Filetto di cervo di San Genesio / curry alpino / salsa al fieno / indivia scottata*
- G Kalbsbries / eingelegter roter Zwiebel / Sellerieknollen-Espuma 20,00 €  
*Animella di vitello / cipolle rosse agrodolci / spuma di sedano rapa*
- D G Psairer Lachsforelle / rosa Pfeffer / Rote-Beete-Creme / krokanter Wirsing 19,00 €  
*Trota salmonata della Val Passiria / pepe rosa / crema di rapa rossa / verza croccante*

## DESSERTS

- A C Schlachthof Tiramisù / Mascarponeespuma / weiches Biskuit / Kaffee CAROMA Bio / 9,00 €  
G krokante Kaffeebohnen / weißes Kaffeeeis  
*Tiramisù Schlachthof rivisitato / spuma di mascarpone / pan di Spagna morbido / caffè CAROMA Bio / chicchi di caffè croccanti / gelato al caffè bianco*
- G Weiches Bananen-Petersilien-Eis / Schokoladencrumble / Himbeersauce 9,00 €  
*Morbido di banana e prezzemolo / croccante di cioccolato / salsa al lampone*
- A C Mürbteigkrokant / Zitronencreme / Karamell 9,00 €  
G H *Croccante di pasta frolla / crema al limone / caramello mou*
- C G Crème brûlée / Kardamom 8,50 €  
*Crème brûlée / cardamomo*

*Hausgemachtes  
Burger Brot  
Pane Burger  
fatto in casa  
AGN*



### Schlachthof

15,90 €

- Rindfleisch / Tomate / Salat / karamellisierte roter Zwiebel  
*Carne di manzo / pomodoro / insalata / cipolla rossa agrodolce*

### ADD YOUR SPECIALS

- + Doppelt Fleisch / *carne doppia* + 3,00 €
- + Zucchini + 0,80 €
- + Auberginen / *Melanzane* + 0,80 €
- G + Gorgonzolamousse / *mousse di gorgonzola* + 1,00 €

### Hirsch

18,90 €

- Hirschfilet aus Jenesien / Tomate / Salat / Heidelbeer / karamellisierte roter Zwiebel  
*Filetto di cervo di San Genesio / pomodoro / insalata / salsa di mirtillo / cipolla rossa agrodolce*

### Veggie

Ⓥ 15,90 €

- G Tomate / Zucchini / Eingelegte Auberginen / Gorgonzolamousse / Guacamole  
*Pomodoro / zucchini / melanzane agrodolci / mousse al gorgonzola / guacamole*  
Vegan (ohne Käse, mit veganem Brot und veganer Cocktailsoße)  
Variazione vegana (senza formaggio, con pane vegano e salsa cocktail vegana)

### Ask for the Special of the week

17,50 €

### ADD YOUR SPECIAL SAUCE

- Guacamole / guacamole + 1 €
- G Joghurtsauce / salsa yogurt + 1 €
- M Pikante Chutney-Sauce / mostarda piccante + 1 €

*Jeder Burger wird serviert  
mit Kartoffelspalten &  
Cocktailsauce  
Ogni burger viene servito  
con spicchi di patate &  
salsa cocktail*

C



## ALLERGENE / ALLERGENI

- A* *Gluten / glutine*
- B* *Krebstiere / crostacei*
- C* *Eier / uova*
- D* *Fische / pesce*
- E* *Erdnüsse / arachidi*
- F* *Soja / soia*
- G* *Milch / latte*
- H* *Schalenfrüchte, Nüsse / frutta a guscio, noci*
- L* *Sellerie / sedano*
- M* *Senf / senape*
- N* *Sesam / sesamo*
- O* *Schwefeldioxid, Sulphite / anidride solforosa, solfiti*
- P* *Lupinen / lupini*
- R* *Weichtiere / molluschi*
  
- V* *Vegetarisch / vegetariano*
- W* *Vegan / vegano*