

## Kalte Vorspeisen – Antipasti – starters

Rinds Tartar | hausgemachtes Kräuterbrot | confierte Pilze | zweierlei Dips  
*Tartar di Manzo | Pane alle Erbe fatto in Casa | Funghi marinati | Duetto di Dips*  
*Tartar of Beef | homemade Herb Bread | marinated Mushrooms | Duet of Dips*

€ 16,80.-

roh marinierter Lachs | Gurkenkaltschale | Sauerrahm | getrocknete Tomaten  
*Salmone crudo marinato | Zuppina di Cetrioli | Panna Agro | Pomodori secchi*  
*Marinated Salmon | cold Cucumber Soup | Sour Cream | dried tomatoes*

€ 16,50.-

Burrata / Wassermelone | Balsamico / Feldsalat | Olivenerde | Maiwipferlöl  
*Burrata / Melone | Balsamico / Insalatina | Terra d'Olive | Olio di Punte d'Abete*  
*Burrata / Water Melon | Balsamico / Salad | Olive Crumble | May shoots oil*

€ 14,90.-

## Suppen – Minestre - Soups

### Tiroler Speckknödelsüppchen

*Canederli di Speck in Brodo*

Tyrolean Bacon Dumplings with clear Bouillon

€ 7,80.-

### Kräuterfritattensüppchen

*Frittatina d'Erbe in Brodo*

Sliced Herb Pancake in clear Bouillon

€ 7,50.-

### Vegetarische Minestrone | Grana | Nudelkorn | Basilikum

*Minestrone | Grana | Grani di Pasta | Basilico*

„Minestrone“ Vegetable Soup | Grana | Noodle Grains | Basil

€ 8,50.-

## Warme Vorspeisen – Primi piatti – warm starters

### Tagliatelle mit Ragout vom heimischen Wild

*Tagliatelle con Ragout di Selvaggina locale*

Tagliatelle with local Game Ragout

€ 15,00.-

### Edelweiss Schlutzkrapfen mit Nußbutter & Speck

*„Schlutzkrapfen“ nostrani con Burro di Noci & Speck*

homemade „Schlutzkrapfen“ with Nuts Butter & Bacon

€ 14,80.-

### Spaghetti | Frühjahrstomatenragout | Wilder Spinat | Bergkäse

*Spaghetti | Ragout di Pomodorini primaverili | Spinaci selvatici | Formaggio di Malga*

Spaghetti | Spring Tomatoes | wild Spinach | local Alpine Cheese

€ 13,50.-

### Edelweiss Käsepressknödel | Erdäpfel-Krautsalat

*Canederli pressati al Formaggio nostrani | Insalata di Patate & Crauti*

homemade Cheese Dumplings | Potatoe & marinated Cabbage Salad

€ 13,50.-

Große Portion | *Porzione grande* | as Main Course

+ € 3,00.-

## Für unsere kleinen Gäste – Piatti per Bambini – Children Plates

### Penne mit Ragout oder Tomatensauce

*Pasta corta alla Bolognese oppure al Pomodoro*

Noodles with Meat or Tomatoe Sauce

€ 9,50.-

### Kleines Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites

*Piccola Milanese di Vitello con Patate Fritte*

Small „Wiener Schnitzel“ of Veal with French Fries

€ 14,50.-

## Hauptspeisen – Secondi – Main Dishes

Kurzgebratenes Rinderrückensteak | Pfifferlinge | Kartoffelgebäck | Kräuterbutter

*Steak di Schiena di Manzo | Funghi Finferli | Pastino di Patate | Burro d'Erbe*

Steak of local Beef | Chanterelles | Potatoe Pastry | Herb Butter

220g € 26,50.-

350g € 38,50.-

Wienerschnitzel vom Kalb | Preiselbeeren & Ketchup | Kartoffelsalat oder Pommes

*Cotoletta di Vitello alla Milanese | Mirtilli & Ketchup | Insalata di Patate oppure Patate fritte*

„Wiener Schnitzel“ | Cranberries & Ketchup | Potatoe Salad or French Fries

€ 24,00.-

Lachsforellenfilet im Salbei-Speckmantel | Ragout von Fregola | Wurzelgemüse | Kren

*Filetto di Trota salmonata nel Capotto di Salvia & Speck | Fregola | Verdure di Rape | Rafano*

Filet of Salmon Trout in the Sage- Bacon Coat | Fregola | Vegetables | Horse Radish

€ 26,50.-

Gebackener Ziegencamembert | Wildkräutersalat | Edelweiss Preiselbeersenf

*Camembert di Capra impanato | Insalatina d'Erbe selvatiche | Senape di Mirtilli*

*Baked Goat Camembert | Wildherbs Salad | homemade Cranberry Mustard*

€ 18,50.-

## Süßer Tipp – Consiglio Dolce – Sweet Main Dish

Kaiserschmarren mit Apfelmus & Preiselbeeren

*Kaiserschmarren con Composta di Mele & Mirtilli*

Kaiserschmarren with Apple Mousse & Berries

€ 12,90.-

## Dessert

Ricotta- Panna Cotta | Früchte | Honig Cracker | Waldmeisterlikör  
*Panna Cotta alla Ricotta | Frutta | Cracker al Miele | Liquore di Asperula*  
Ricotta- Panna Cotta | Fruits | Honey Cracker | Woodruff Liquor  
€ 9,50.-

Dreierlei Sorbets „Edelweiss“  
*Variazione di Sorbetti Estivi „Edelweiss“*  
Edelweiss Summer Sorbets Variety  
€ 9,50.-

Hausgemachter Mürbteig- Apfelstrudel | Vanilleeis | Sahne  
*Strudel di Mele | Gelato alla Vaniglia | Panna*  
Apple Strudel | Vanilla Ice Cream | Cream  
€ 6,80.-

Schokoladenmousse | Likör von fermentierten Walnüssen | Bachminze | Früchte  
*Mousse al Cioccolato | Liquore di Noci fermentati | Menta | Frutti*  
Cioccolate Mousse | fermented Nuts Liquor | Mint | Fruits  
€ 9,50.-

Kleine Käsevariation von Südtiroler Sennereien | mit fruchtigen Chutneys  
*Piccola Variazione di Formaggi locali | Chutney di Frutta*  
Small local Cheese Variety | fruity Chutney  
€ 14,50.-