

Feine hausgemachte Suppen

Klare Tafelspitzbouillon mit Nudeln <small>(A,C,G,L)</small>	4,50
Feine Kartoffel-Lauchcremesuppe <small>(G,L)</small>	5,50

Frische Sommersalate

Großer bunter Sommersalatteller <small>(L,M,O)</small>	8,90
• mit einem Spinatknödel <small>(A,C,G,L,M,O)</small>	9,80
• mit gegrilltem Hühnerfilet <small>(L,M,O)</small>	12,90
• mit Schafskäse und Oliven <small>(G,L,M,O)</small>	11,00
• mit Leutascher Räucherforelle <small>(D,L,M,O)</small>	14,50
„Backhendl-Salat“ mit Kürbiskernölmarinade <small>(A,C,G,L,M,O)</small>	14,50

Portion Brot: (A,N) 0,80

Aus unserer Heimatküche

„Südtiroler Teller“ – Schlutzkrapfen, Käsenocke mit Bergkäse, Spinatknödel, braune Butter und geriebener Parmesan ^(A,C,G,L) 12,80

Buntes Sommergemüse in Olivenöl gebraten, mit Käse überbacken, dazu Rösti ^(G) 11,50

„Gemüse-Kartoffelgröstl“ - Saisonales Gemüse mit frischen Kräutern und Kartoffelnocken ^(A,C) 12,50

„Leutascher Blutwurstgröstl“ mit Krautsalat (gebratene Blutwurst auf Bratkartoffel) ^(L,M,O) 10,80

„Herrengröstl“ mit Krautsalat (Bratkartoffel mit Kalbstafelspitz) ^(L,M,O) 15,50

Kleiner Beilagensalat ^(L,M,O) : 4,80

Klassiker unserer Küche

„Dorfwirtpfandl“ - Hühnerbrust mit Zucchini-Tomatengemüse und Mozzarella überbacken, dazu Rösti ^(G)	14,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites ^(A,C)	12,50
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb, aus der Pfanne serviert mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren ^(A,C,G)	18,90
Rosa gebratene Schweinefilets in feiner Waldpilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle im Pfandl serviert ^(A,C,G,L)	15,50
„Toskanischer Nudeltopf“ in pikanter Tomatensauce, mit Hühnerfiletstreifen, Zucchini und Parmesan ^(A,C,G,L)	14,80

***Hausgemachter Kaiserschmarrn,
frische Strudel, Kuchen, Torten,
Desserts & Eisgenuss!***

***Wechselnde, saisonale Spezialitäten
erfahren Sie von unserem
Service-Team vor Ort!***