

## Feine hausgemachte Suppen

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

## Frische Sommersalate

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

Portion Brot: <sup>(A,N)</sup> 0,80

## Aus unserer Heimatküche

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

Buntes Sommergemüse in Olivenöl gebraten, mit Käse überbacken, dazu Rösti <sup>(G)</sup> 11,50

„Gemüse-Kartoffelgröstl“ - Saisonales Gemüse mit frischen Kräutern und Kartoffelnocken <sup>(A,C)</sup> 12,50

„Leutascher Blutwurstgröstl“ mit Krautsalat (gebratene Blutwurst auf Bratkartoffel) <sup>(L,M,O)</sup> 10,80

„Herrengröstl“ mit Krautsalat (Bratkartoffel mit Kalbstafelspitz) <sup>(L,M,O)</sup> 15,50

Kleiner Beilagensalat <sup>(L,M,O)</sup> : 4,80

## **Klassiker unserer Küche**

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

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

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