



Hirschcarpaccio mit marinierten Pfifferlingen
Carpaccio di cervo con finferli marinati € 12,00

Weißer-Rüben-Carpaccio mit Tiroler Räucherforelle
Carpaccio di rape bianche con trota tirolese affumicata € 12,00

Graukäsesuppe mit Brotcroûtons und geröstetem Zwiebel
Crema di formaggio grigio con crostini e cipolla arrostita € 7,00



Genießen Sie im Sommer exklusiv unser / Degustate durante l'estate
Südtiroler Gasthaus-Bier „insriGs“ *la birra della locanda sudtirolese*
ein kräftiges, vollmundiges Märzen / *una Märzen corposa e ricca di sapore*

€ 3,50



Brennelselteigtaschen mit Räucherforelle, Parmesankäse und Butter
Ravioli all'ortica con trota affumicata, parmigiano e burro fuso € 12,00

Latschenkiefer-Risotto mit Rindsfilet-Streifen
Risotto al pino mugo con fette di filetto di manzo € 12,00

s' Post-Pfandl - *La padellina della casa*

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Topfen und Spinat gefüllt

Ravioli fatti in casa al ripieno di ricotta e spinaci

Vorspeise - *primo piatto*: € 8,50 Hauptspeise - *secondo piatto*: € 12,00

Kalbsleber venezianisch mit Reis
Fegato di vitello alla veneziana con riso € 24,00

Hirschmedaillons in Steinpilzsauce mit Blaukraut und Preiselbeerkroketten
Medaglioni di cervo in salsa ai funghi con cappuccio rosso e crocchette ai mirtilli € 24,00

Bachforelle vom Grill mit Salzkartoffeln und kleinem Salat
Trota di fiume alla griglia con patate lesse e insalatina € 24,00

Tagliata vom Eisacktaler Rind mit Rucola und Parmesanspänen
Tagliata di manzo della Valle Isarco con rucola e parmigiano € 24,00



Sommerfrische - vegetarisch genießen
Frescaestate - sapori vegetariani

Marinierte Rote-Beete-Scheiben mit Blauschimmelkäse,
Gemüsesticks und Kräuter-Joghurt-Dip € 10,00
*Fettine di rape rosse con formaggio blu,
sticks di verdura e condimento di yogurt e erbe*

**Unsere Getränkeempfehlung ohne Alkohol -
consigliamo la seguente bibita analcolica:**

Bergapfelsaft „Kohl Essence“ Ritten - *succo di mela di montagna „Kohl Essence“ Renon*
Apfel-Karotte oder Apfel-Holunder - *mela-carota oppure mela-sambuco*
€ 3,00

Bandnudeln mit Rucolapesto und getrockneten Tomaten € 10,00
Tagliatelle al pesto di rucola e pomodori secchi

Zucchini-Pasta mit Paprika-Tomatensauce € 12,00
Pasta di zucchine con salsa al paprica e pomodoro

Kleine Kartoffelrösti an Blattsalat mit Frischkäse-Dip € 12,00
„Rösti“ di patate su insalata con condimento al formaggio fresco

Apfel - Joghurt - Risotto mit Zanderfilet vom Grill € 12,00
Risotto alle mele e allo yogurt con filetto di luccio perca alla griglia

**Der Großteil unserer verwendeten Salat- und Gemüsesorten
kommt aus unserem eigenen Garten.**

La maggioranza delle insalate e verdure vengono dal nostro ort