

SUPPEN

Gerstesuppe
mit Tirtl

Gulaschsuppe
mit Kartoffel und Rindfleisch

Tiroler Speckknödelsuppe

ZUPPE

Zuppa d'orzo
con "Tirtl" ripieno
di spinaci e ricotta fatto in casa

"Gulaschsuppe"
con patate e carne di manzo

Canederli tirolesi di speck
in brodo

EISSPEZIALITÄTEN

Heiße Liebe

2 Kugel Vanilleeis
mit heißen Himbeeren oder
Waldfrüchten mit Sahne

Bananensplit

2 Kugeln Eis,
Banane, Sahne und
Schokoladensauce

Früchtebecher

2 Kugeln Eis mit
frischen Früchten und Sahne

Eiskaffee-Eisschokolade

2 Kugeln Vanilleeis,
Kaffee oder Schokolade und Sahne

Dänemarkbecher

2 Kugeln Vanilleeis,
Schokoladensauce und Sahne

Fruchtsalat

GELATO

Heiße Liebe

2 palline di gelato alla vaniglia
con lamponi caldi
oppure frutti di bosco con panna

Banana split

2 palline di gelato
banana, panna e salsa di
cioccolato

Coppa Macedonia

2 palline di gelato, con
frutta fresca e panna

Ice Café – Ice Ciocolate

2 palline di gelato alla vaniglia
con caffè o cioccolato e panna

Coppa Danimarca

2 palline di gelato alla vaniglia,
con salsa al cioccolato e panna

Macedonia

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Nougat Schokoladenmousse

Panna cotta
nach Art des Hauses

“Apfelkiachlan”
mit Vanillesauce
und Preiselbeermarmelade

DOLCI

Tiramisú fatto in casa

Strudel di mele fatto in casa
con crema alla vaniglia

Mousse al gianduia

Panna cotta
della casa

Fritelle di mele
con salsa di vaniglia
e marmelata di mirtilli rossi

FÜR DIE KLEINEN

Maccheroni
mit Tomatensauce oder
Fleischragout

Hausgemachte Gnocchi
mit Tomatensauce

„Spinatspatzlan“
mit Sahne und Schinken

Wienerschnitzel
mit Pommes

Chicken nuggets
mit Pommes

Würstel & Pommes

Pommes

PER I NOSTRI PICCOLI

Maccheroni
con sugo al pomodoro
oppure ragú alla bolognese

Gnocchi fatte in casa
con salsa al pomodoro

„Spätzli“ di spinaci
con panna e prosciutto

Cotoletta alla milanese
con patate fritte

Chicken nuggets
con patate fritte

Würstel & patate fritte

Pommes

SALATE

Salat Fantasy

Raukesalat mit Coctailtomaten,
Birne, Walnüssen und Truthanstreifen

Grüner Blattsalat

mit Garnelenschwänze
und Knoblauchbrot

Griechischer Salat

grüner und roter Salat
garniert mit Zwiebeln, Oliven,
Cocktailtomaten, Salatgurken,
Feta und Origano

Salat vom Buffet

INSALATE

Insalata Fantasy

Rucola, pomodorini,
pera, noci e listelli di tachino

Insalata con code gamberi

insalata verde
con pane d'aglio

Insalata Greca

insalata verde e radicchio
con cipolla, olive,
pomodorini, cetrioli,
feta e origano

Insalata Buffet

VORSPEISE

Spaghetti oder Maccheroni
nach Wahl
Tomaten-, Fleisch- oder
Knoblauchsauce

Carbonara
mit Speck, Ei und
und peccorino

Hausgemachte "Schüttelbrot"
Tagliatelle
mit Wildragù

Maccheroni "Ariston"
mit Speck, Schinken,
Pilze und Sahne

Hausgemachte Teigtaschen
mit Kloazenmehl und Kartoffel
gefüllt mit Ziegenkäse
Butter und Parmesan

Hausgemachte Zitronen-,
Halbmondaschen
Gefüllt mit Burrata, Gamberetti
Tomaten Confit und Porri

Hausgemachte Schlutzkrapfen
mit Butter und Parmesan

Knödeltris
Speck-, Spinat-, Käseknödel
mit Parmesan und Butter

Hausgemachte Dinkeltortellini
Gefüllt mit Gemüse
Und Misticanzasalat

PRIMI PIATTI

Spaghetti o Maccheroni
a scelta
al pomodoro, ragù di carne,
aglio, olio e peperoncino

Carbonara
con speck uovo e peccorino

Tagliatelle di "Schüttelbrot"
fatte in casa
con caccagione

Maccheroni "Ariston"
con speck, prosciutto, ragù
champignon e panna

Mezzelune fatte in casa
di patate e farina di pere
ripieni di formaggio caprine
con burro fuso e grana

Borselli fatte in casa al limone
ripieni con burrata,
gamberi, pomodoriconfit
e porro con olio al rosmarino

Mezzelune fatte in casa
con burro fuso e parmigiano

Tris di canederli
speck-, spinaci-, formaggio
con parmigiano e burro fuso

Tortelloni di farro fatte in casa
ripieni con verdura mista
e salata misticanza

KALTE VORSPEISEN

Gemischter Aufschnitt

Rindscarpaccio
auf Rucolabeet
mit Parmesansplitter

Südtiroler Speckteller
mit Kren

Regionaler Käseteller
mit Nüssen und
Dessertmarmelade

ANTIPASTI

Affettato misto

Carpaccio di manzo
con rucola e
scaglie di grana

Antipasto di speck tirolese
con rafano

Piatti di formaggi nostrani
con noci e marmellata

HAUPTSPEISEN

Frittierter Camembert
auf Gemüsevariation
und Salzkartoffeln

Tagliata vom Entrecôte
auf Rucola und Parmesansplitter
mit Röstkartoffeln

Perlhuhn
auf Wirsingsahne
mit marinierten Pfifferlingen
und Erdäpfelblattlan

Spiegeleier
mit Speck und Röstkartoffeln

Kalbswienerschnitzel
mit Pommes

Rindsfilet
mit Parmesankruste, Spinat,
Pinienkeren und Röstinchen

Kalbswange
auf Latschenrisotto
mit Crumble von Speck

Lachssteak
mit Orangen-Misticanzasalat
dazu Salzkartoffel

SECONDI PIATTI

Camembert fritto
su variazione di verdura
e patate salate

Tagliata di Entrecôte
con patate saltate,
rucola e scaglie di grana

Faraona
su verza alla panna
con fifferli marinati
e sfoglie di patate

Uova
con speck e patate saltate

Cotoletta alla viennese
con patate fritte

Filetto di manzo
con crosta di grana padano,
spinaci, pinoli e rosti di patate

Guancetta di vitello
su risotto di pino mugo
e crumble di speck

Steak di salmone
con insalata di misticanza e arance
e patate salate