

Zu jeder Tageszeit
Per ogni momento della giornata

Tiroler Speckteller <i>Piatto di speck Tirolese</i>		12,50 €
Sextner Marende G <i>Antipasto tipico di Sesto G</i>		14,50 €
Einheimische Käsespezialitäten von der Sextner Sennerei G <i>Fantasia di formaggi locali della latteria di Sesto G</i>		13,00 €
Einheimischer Käse-Speckteller G <i>Piatto di speck e formaggio locale G</i>		13,50 €
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella A G <i>Bruschettona Margherita A G</i>		7,00 €
Bruschetta mit Schinken und Pilzen A G <i>Bruschettona con prosciutto e funghi A G</i>		8,90 €
Pikante Bruschetta „Feuerspucker“ A G <i>Bruschettona „Mangiafuoco“ A G</i>		8,90 €
Bruschetta mit Speck und Butterkäse A G <i>Bruschettona con speck e caciotta di Sesto A G</i>		9,20 €
Toast classico A G <i>Toast classico A G</i>		5,50 €
„Bauerntoast“ (Schwarzbrot, Speck, Käse) A G	..	
<i>Toast del contadino (pane nero, speck, formaggio)</i>	A G	6,00 €
Würstel mit Pommes frites A <i>Würstel con patate fritte A</i>		9,90 €
Pommes frites * A <i>Patate fritte* A</i>		4,90 €
Gemischte Brote nach Wahl (Speck, Schinken, Käse, Salami) A G <i>Panini "Rosette" a piacere (speck, prosciutto cotto, formaggio, salami) A G</i>	..	5,00 €

Kalte Vorspeisen – Antipasti
Salate – Piatti d'insalata

Gemischter Salat J <i>Insalata mista J</i>	5,00 €
Sportlersalat mit gegrillten Hühnerbruststreifen A J <i>Insalata sportiva con fettina di petto di pollo ai ferri A J</i>	14,20 €
Vitalsalat mit gemischten Blattsalaten, Thunfisch, gekochtem Ei, Sonnenblumen- und Kürbiskernen C D A <i>Insalata Vitale con insalata verde, tonno, uovo sodo, semi di girasole e di zucca C D A</i>	14,20 €
Sextner Salat gemischter Salat mit gebratenen Speckstreifen und Sextner Almkäse A G <i>Insalata Sesto insalata mista con speck arrostito, e formaggio locale di malga A G</i>	14,20 €
Griechischer Bauernsalat: Blattsalate, Zwiebeln, schwarze Oliven, Schafskäse und Datterinitomaten A G <i>Insalata Greca: insalata verde, cipolla, olive nere, formaggio greco e pomodorini Datterino A G</i>	14,20 €
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumöl und Röstzwiebeln <i>Insalata Caprese con pomodoro e mozzarella, con olio al basilico e cipolle croccanti A G</i>	12,50 €
Bresaola, Rucola, Parmesan A G <i>Bresaola, rucola e scaglie di grana A G</i>	12,00 €
Süßwassergarnelen-Salat mit Knoblauchöl, Avocado-creme mit Nüssen und getoastetes Brot A B <i>Insalata di gamberoni con olio all'aglio, salsa all'avocado e noci, pane tostato A B</i>	14,50 €

Aus dem Suppentopf – Della nostra zuppiera

Nudelsuppe klassisch ACI <i>Pastina in brodo ACI</i>	7,20 €
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchfrittaten ACIG <i>Consommé con celestina all'erba cipollina ACIG</i>	7,20 €
Hausgemachte Gerstlsuppe mit Selchfleisch AI <i>Zuppa d'orzo con carne affumicata AI</i>	8,50 €
Speckknödelsuppe ACIG <i>Canederli di speck in brodo ACIG</i>	8,50 €
Kas-Pressknödelsuppe ACIG <i>Canederli pressati al formaggio in brodo ACIG</i>	8,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe I <i>Zuppa di gulasch invernale fatta in casa I</i>	8,50 €
Cremiges Kartoffel-Lauchcremesüppchen I <i>Crema di patate e porri I</i>	8,20 €
Feines Karotten–Ingwercremesüppchen mit Brotcroutons AI <i>Crema di carote e zenzero con crostini di pane AI</i>	7,90 €

Warme Vorspeisen – Primi piatti

Spinatspätzle mit Schinken und Sahnesauce A C G <i>„Spätzle“ agli spinaci con prosciutto e panna A C G</i>	10,50 €
Hausgemachte Pappardelle mit Wildragout A C G I <i>Pappardelle fatte in casa con ragout di selvaggina A C G I</i>	13,50 €
Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit gemischten Waldpilzen, gerösteten Speckstreifen, Butter und Parmesan A C G <i>Mezzelune di patate fatte in casa con ripieno di funghi misti, serviti con striscioline di speck, burro e grana A C G</i>	14,50 €
Hausgemachte Ravioli von der roten Beete mit Kartoffeln auf Käsefonduta und Röstzwiebeln A C G <i>Ravioli di barbabietole e patate su fonduta la formaggio e cipolle croccanti A C G</i>	14,50 €
Kas-Pressknödel auf Krautsalat mit Röstzwiebeln A C G <i>Canederli pressati al formaggio su crauti e cipolle croccanti A C G</i>	13,50 €
Speckknödel auf Krautsalat mit Butter und Parmesan A C G <i>Canederlo allo speck su insalata di crauti con burro e grana A C G</i>	12,20 €
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Käse-Lauchsauce und Speckstreifen A C G <i>Gnocchi di patate fatti in casa con salsa di porri e formaggio con striscioline di speck A C G</i>	12,90 €
Schlutzkräpfen mit brauner Butter und Parmesankäse A C G <i>„Schlutzkräpfen“ con burro e parmigiano A C G</i>	12,90 €
Penne Rigate Bolognese A I <i>Penne Rigate al ragù A I</i>	9,90 €
Penne Rigate mit Tomatensauce A <i>Penne Rigate al pomodoro A</i>	9,00 €
Pennette nach Hirtenart A C G I <i>Pennette alla pastora A C G I</i>	12,50 €
<i>Spaghetti Carbonara A C G</i>	12,50 €

Hauptspeisen - Secondi piatti

Würstel mit Pommes frites A <i>Würstel con patate fritte A</i>	9,90 €
Bratwurst mit Pommes frites A <i>Salsiccia ai ferri con patate fritte A</i>	14,50 €
Wienerschnitzel vom Schweinekarree mit Pommes frites A C <i>Cotoletta alla Milanese di maiale con patate fritte A C</i>	15,50 €
Paillard vom Kalbskaiserteil mit Röstkartoffeln <i>Paillard di vitello con patate rosolate</i>	18,90 €
Rindersaftgulasch mit Speckknödel oder Polenta A C G L <i>Gulasch di manzo con canederlo o polenta A C G L</i>	17,90 €
2 Stück Spiegeleier mit Röstkartoffeln und Speck C <i>2 uova al tegamino con patate rosolate e speck C</i>	13,00 €
Bratwürste vom Grill mit Polenta und gemischten Pilzen A <i>Salsiccia ai ferri con polenta e funghi misti A</i>	16,50 €
Polenta vom Grill mit Käsefonduta und knusprigen roten Zwiebeln A G <i>Polenta alla griglia con fonduta di formaggio e cipolla rossa croccante A G</i>	14,20 €
Polenta mit Waldpilzen A <i>Polenta con funghi di bosco A</i>	14,90 €
Vegetarisches Geröstel von Kartoffeln und Gemüse mit Sextner Käse vom Grill A G <i>Rosticciata vegetariana di patate e verdure con formaggio di Sesto alla griglia A G</i>	14,20 €

*Glasweise 0,1l empfehlen wir Ihnen folgende Südtiroler Weine:
A calice 0,1Vi consigliamo anche i seguenti vini locali:*

Müller Thurgau - Eisacktaler Kellerei 3,60 Euro

Sauvignon - Traminer Kellerei 4,20 Euro

Gewürztraminer.- Kellerei Kaltern 3,80 Euro

St. Magdalena - Bozner Kellerei 3,60 Euro

Lagrein Riserva - Rottensteiner Kellerei 3,80 Euro

Blauburgunder - Traminer Kellerei 4,20 Euro

Desserts

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren ACG <i>"Kaiserschmarrn" con mirtilli rossi</i> ACG	10,50 €
Tiramisú AGCH	6,90 €
Schokoladenmousse mit Waldfrüchten CG <i>Mousse di cioccolato con salsa ai frutti di bosco</i> CG	6,90 €
Naturjoghurt mit Honig und Nüssen GH <i>Yogurt naturale con miele e nocciole</i> GH	5,90 €
Gebäckene Apfelradlan mit Vanillecreme ACG <i>Frittelle di mele con salsa alla vaniglia</i> ACG	8,50 €
"Affogato" Vanilleeis mit Espresso AGCEFH <i>Gelato alla vaniglia affogato al caffè</i> AGCEFH	3,00 €
Brauner oder weißer Schokoladetrüffel * GFACEH <i>Tartufo nero al cioccolato o bianco</i> * GFACEH	4,20 €
Fruchtsalat / <i>Macedonia</i>	5,50 €
Fruchtsalat mit Eis AGCEFH <i>Macedonia con gelato</i> AGCEFH	6,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce ACGH <i>Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia</i> ACGH	6,00 €

Eis - Gelati

1 Kugel Eis * AGCEFH <i>1 pallina di gelato</i> * AGCEFH	1,60 €
Eiskaffee * AGCEFH <i>Eiscafé</i> * AGCEFH	6,90 €
Eisschokolade * AGCEFH <i>Ice-cioccolata</i> * AGCEFH	6,90 €
Bananensplit * AGCEFH <i>"Banana split"</i> * AGCEFH	8,90 €
„Heiße Liebe“ * AGCEFH <i>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi</i> * AGCEFH	7,50 €