Griaßt enk!

Schian dass es do seit!

Nehmt euch Zeit zum genießen.

Guten Appetit

Bello che tu sia qui!

Prendetevi il tempo per godere.

Buon appetito

Fir in Hunger! – Per la fame – For the hunger

Merendteller mit Speck- Kaminwurz und Käse 14,00€
Piatto di Speck, salsiccia affumicata e formaggio
Merend plate with bacon, smoked sausage and cheese
Bauerntoast (Speck, Zwiebel, Käse, Rucola, Cocktailsauce) 8,50€
Toast al contadino (speck, cipolla, formaggio, rucola, salsa cocktail)
Farmer's toast (bacon, onion, cheese, rocket, cocktail sauce)
Gemischter Salat / Insalata mista/ Mixed Salat **6,50€**
Klare Rinderkraftbrühe mit Speck- oder Leberknödel 8,50€
Canederli di speck o di fegato in brodo
Clear beef consommé with bacon or liver dumplings
Milzschnittensuppe 8,00€
Crostini di milza in brodo
Clear beef consommè with spleen slices
Frittatensuppe 7,50€
Frittatine in brodo
Clear beef consommè with sliced pancakes
Knödeltris mit Spinat, Rote Beete und Käseknödel brauner Butter und Parmesankäse 13,00€
Tris di canderli al spinacio, barbabietola e formaggio con burro e parmigiano
Dumpling tris, with spinach, beetroot and cheese dumplings, butter and Parmesan cheese
Hausnudel (Hausgemachte Maccheroni mit scharfer Salami, Curry, Sahne, Tomatensauce) 12,00€/14,50€
Maccheroni fatti in casa con salame piccante, curry, panna, salsa al pomodoro
Homemade maccheroni with spicy salami, curry, cream, tomato sauce
Hausgemachte schwarze Tagliatelle mit Miesmuscheln 13,50€/16,00€
Tagliatelle nere fatte in casa con cozze
Homemade black tagliatelle with mussels
Hausgemachte Teigtaschen mit Überraschungsfüllung 13,00€/ 15,50€
Ravioli fatti in casa con un riempimento a sorpresa
Homemade ravioli with a surprise filing
Hausgemachte Gnocchi mit Basilikumpesto und Kirschtomaten 13,00€/15,50€
Gnocchi fatti in casa con pesto al basilico e pomodorini
Homemade gnocchi with basil pesto and cherry tomatoes
Gebackener Briekäse in Sesamkruste auf gegrillten Zucchinischeiben 14,00€
Brie fritto con sesamo su zucchine grigliate
Baked brie cheese in sesame crust on grilled zucchini slices
Kaiserschmarren mit Preiselbeermarmelade 10,50€
Kaiserschmarren" (Spezzato dolce all`uovo con mirtilli rossi)
Kaiserschmarren with cranberry jam

Fir in Hunger! – Per la fame – For the hunger

Kalbsrückensteak, vom Grill mit Kräuterbutter dazu Röstinchen und Gemüse der Saison 30,00€
Steak di vitello alla griglia con burro alle erbette, rösti di patate e verdura stagionale
Grilled veal steak with herb butter, hash browns and seasonal vegetables

Truthahnschnitzel Wiener Art mit Pommes frites 19,00€
Bistecca di tacchino alla milanese con patate fritte
Turkey escalope Viennese style with french fries

Burger, gefüllt mit Rinderfrikadelle, Speck, Käse, Zwiebel, Salat, Essiggurke und würziger Sauce, dazu Country Pommes 18,00€
Burger, ripieno con polpetto di carne di manzo, speck, formaggio, cipolla, insalata, cetrioli, salsa speziata e patate country
Burger filled with beef meatball, bacon, cheese, onion, lettuce, pickle and spicy sauce, with country fries

Fir insre Kluanen! – Per i piccoli – For the little ones

Hausgemachte Maccheroni mit Tomatensauce oder Ragù 7,50€
Maccheroni fatti in casa al pomodoro o al ragù
Homemade maccheroni with tomato sauce or meat sauce

Truthahnschnitzel Wiener Art mit Pommes frites 15,00€
Bistecca di tacchino alla milanese con patate fritte
Turkey escalope Viennese style with french fries

Würstel mit Pommes/ Würstel con patate fritte/ Sausages with french fries **9,00€**

Chicken Nuggets mit Pommes frites 10,00€
Chicken Nuggets con patate fritte/ Chicken nuggets with french fries

Portion Pommes frites/ Patate fritte/ French fries **6,50€**

Glutenfreie Gerichte – Piatti senza glutine – For the little ones

Frittatensuppe 8,50€
Frittatine in brodo
Clear beef consommè with sliced pancake

Hausgemachte Gnocchi mit Basilikumpesto und Kirschtomaten 14,00€/16,50€
Gnocchi fatti in casa con pesto al basilico e pomodorini
Homemade gnocchi with basil pesto and cherry tomatoes

Hausgemachte Spätzle in Schinkenrahmsauce 12,00€/14,50€
Gnocchetti all'uovo fatti in casa in salsa cremosa al prosciutto
Homemade spaetzle in ham cream sauce

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiter*innen mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. /Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. / If certain substances or products cause allergies or intolerance in you, pleas le tour staff know when you order. The will be happy to provide you with detailed information.
Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet/ Al bisogno usiamo anche prodotti surgelati/ If necessary, frozen products are also used

Tagesgerichte/ Piatti del giorno/ Dishes of the day

Alles hausgemacht/Tutto fatto in casa/ Everthing Homemade

Rote Beete Tagliatelle mit Speck, Lauch und Graukäse 12,00€/ 14,50€
Tagliatelle alla barbabietola con speck, porri e formaggio di montagna
Beetroot tagliatelle with bacon, leek and grey cheese

Tagliatelle mit Wildragout 12,00/ 14,50€
Tagliatelle con ragù di selvaggina
Tagliatelle with game ragout

Pfifferlingknödel mit Lauchrahmsauce 14,00€
Canederli ai finferli con salsa alla panna e porri
Chanterelle dumplings with leek cream sauce

Roggenschlutzer mit Kartoffelfülle, Kirschtomaten- Salbeibutter 13,00/ 15,50€
Ravioli di segale con ripieno di patate, pomodorini e burro alla salvia
Rye noodles with potato filling, cherry tomatoes and sage butter

Heimischer Lammbraten mit Reis und Gemüse 22,00€
Arrosto di agnello con riso e verdura
Local roast lamb with rice and vegetables

Hirschrückensteak mit Buchweizenspätzle und Apfel-Rotkraut 35,00€
Steak di cervo con gnocchetti di saraceno e cavolo rosso alla mela
Venison steak with buckwheat spaetzle and apple red cabbage

Gebratener Ziegenkäse auf Salat mit Granatapfeldressing 15,00€
Formaggio di capra alla griglia con insalata e salsa al melograno
Grilled goat's cheese on salad with pomegranate dressing

Nachtisch?/ Un dolce?/ Something sweet?

Schokomousse 10,00€
Mousse al cioccolata 10,00€
Chocolate mousse

Kastanienmousse 10,00€
Mousse alle castagne
Chestnut mousse

Eistrüffel 9,50€
Tartufo fatto in casa
Ice cream truffle

Erdbeerhalbgefrorenes 9,50€
Semifreddo alla fragola
Strawberry semifreddo

Torronenhalbgefrorenes 9,50€
Semifreddo al torrone
Torrone semifreddo

Tiramisù 10,00€

Dessertkreation 14,50€
Variazioni di dolci
Dessert creation

Nur zu Präsentationszwecken, Tagesgerichte können abweichen.
Solo a scopo illustrativo, i piatti del giorno possono variare.
For presentation purposes only; daily specials may vary.

Unsre Eisbecher! – Coppe di gelato – Ice cream

Früchtebecher 9,50€
(3 Kug. Fruchteis, frische Früchte, Sahne, Fruchtsauce)
Coppa di frutta (3 pall. di gelato, macedonia fresca, panna, salsa alla frutta)
Fruit cup (3 scoops of ice cream, fresh fruit, cream, fruit sauce)

Bananensplit 8,50€
(3 Kug. Vanilleeis, Banane, Sahne, Schokoladensauce)
(3 pall. di gelato alla vaniglia, panna, salsa al cioccolato)
(3 scoops of vanilla ice cream, cream, chocolate sauce)

Krokantbecher 9,50€
(3 Kug. Eis, Schokoladensauce, Krokant, Sahne)
Coppa croccante (3 pall. di gelato, salsa al cioccolato, croccante, panna)
Crunchy cup (3 scoops of ice cream, chocolate sauce, crunch, panna)

Joghurtbecher 9,50€
(3 Kug. Fruchteis, Joghurt, Krokantmüsli, Fruchtsauce)
Coppa di yoghurt (3 pall. di gelato, yoghurt, muesli croccante, salsa di frutta)
Yoghurt cup (3 scoops of fruit ice cream, yoghurt, crunchy muesli, fruit sauce)

Eiskaffee 8,00€
(3 Kug. Vanilleeis, Kaffee, Sahne)
Caffè freddo con gelato (Caffè, 3 pall. di gelato alla vaniglia, panna)
Ice coffee (Coffee, 3 scoops of vanilla ice cream, cream)

Eisschokolade 8,00€
(3 Kugl. Vanilleeis, Schokolade, Sahne)
Cioccolata fredda con gelato (Cioccolata fredda, 3 pall. di gelato alla vaniglia, panna)
Ice chocolate (Cold chocolate, 3 scoops of vanilla ice cream, cream)

Eis mit heißen Himbeeren 9,50€
(3 Kugl. Vanilleeis, heiße **Himbeeren, Sahne)**
Lamponi caldi con gelato alla vaniglia (3 pall. di gelato alla vaniglia, lamponi caldi, panna)
Ice cream whit hot raspberries (3 scoops of vanilla ice cream, hot raspberries, cream)

Nussbecher 9,50€
(3 Kugl. Milcheis, Nüsse, Nusslikör, Sahne)
Coppa di noci (3 pall. di gelato, noci, liquore di noci, panna)
Nuts cup (3 scoops of ice cream, nuts, nut liquer, cream)

Bananenmilch 7,00€
(2 Kug. Vanilleeis, Milch, Bananen)
Frullato di banane (2 pall. di gelato alla vaniglia, latte, banana)
Banana milk (2 scoops of vanilla ice cream, milk, banana)

Raupe Nimmersatt 5,50€
(3 Kug. Eis, Sahne)
Bruco „Nimmersatt“ (3 pall. di gelato, panna)
Caterpiller „Nimmersatt“ (3 scoops of ice cream, cream)

Pinocchio 4,50€
(2 Kug. Eis, Sahne)
(2 pall. di gelato, panna)
(2 scoops of ice cream, cream)

Fir in Durscht! – Per la sete – For the thirst

Kaffee/ Caffè

Espresso / Macchiato 2,00€
Doppelter Espresso/ doppio 4,00€
Corretto 3,80€
Cappuccino 3,00€
Latte Macchiato 3,20€
Tasse Kaffee / Tazza caffè tedesco 3,00€
Americano (doppelter Espresso & heißes Wasser) 4,00€
Kännchen Kaffee / Bricco caffè tedesco 5,00€
Große Kanne Kaffee/ Bricco caffè tedesco grande 8,00€
Affogato 3,80€
+ Sahne/ panna 0,30€

Tee´s & heiße Getränke / Tè e bevande calde

Tasse Tee / Tazza di tè 2,50€
Große Kanne Tee/ Bricco di tè grande 5,00€
Tasse heiße Schokolade/ Tazza cioccolata calda 2,80€
Punch 4,00€
Hauspunch/ Punch della casa 4,50€
Hausglühwein/ Vino brule` della casa 4,50€
Jagertee 4,00€

Mineralwasser/ Acqua minerale
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure
Acqua frizzante / Aqua naturale
½l- 2,50€; 1l-5,00€

Bier/ Birre

Forst „Pils“: 0,30l-3,50€; 0,50l - 5,80€
Forst „Felsenkeller“ 0,33l- 4,00€
Franziskaner Hefeweizen (birra con lievito): 0,30l- 3,50€; 0,50l- 5,80€
Kleines Radler/ Radler piccola (birra con limonata) 0,30l - 3,50€
Großes Radler/ Radler grande 0,50l - 5,80€
Forst 00 Alkoholfrei (senza alcool) 0,33l - 3,50€
Franziskaner Hefe Alkoholfrei (senza alcool) 0,50l-5,80€

Säfte und Erfrischungsgetränke/ Succhi

Orangenlimonade, Zitronenlimonade Pfirsich Eistee, Spezi, Coca Cola, Orangensaft / Aranciata, limonata, icetea alla pesca, spezi, coca cola, succo d`arancia: 0,20l-2,20€; 0,40l -4,40€; 1l-8,80€
Apfelsaft (naturtrüb)/ Succo di mela:0,20l-2,50€; 0,40l- 4,80€
Himbeersaft/ Holundersaft/ Johannesbeersaft /Succo di lamponi/ di fiori di sambuco/ di mirtilli neri: 0,20l-2,00€; 0,40l- 3,80€
Vitaminreich frisch gepresst! Ricco di vitamine! Spremute!:0,2l 4,20€

Aperitifs/ Aperitivi

Pernod 3,00€
Cynar 3,00€
Ramazotti 3,00€
Martini weiß 3,50€
Cointreau 5,00€
Veneziano / Hugo 5,00€
Haushugo/ Hugo dal tipo di casa / Joro 5,50€
Campari Soda 4,00€
Campari Orange 6,00€
Bitter mit Weißwein 4,50€
Bitter 3,00€
Veneziano Alkoholfrei (senza alcool) 5,00€
Tonic Water 4,00€

Digestifs/ Digestivi

Fernet Branca 3,00€
Braulio 3,00€
Averna 3,00€
Alpler 3,00€
Montenegro 3,00€
Jägermeister 3,00€

Brandy/ Whisky/ Rum

Vecchia Romagna 3,00€
Jack Daniel’s 4,00€
Chivas Regal 12 years 6,00€
Zacapa 6,00€

Liköre, Obstdestillate, Grappas- Edelgrappas
Liquori, grappe e destillati speziali
Marillenlikör/ Liquore d´albicocca 3,00€
Pflaumenlikör/ Liquore di prugna 3,00€
Haselnusslikör/ Liquore di nocciola 3,00€
Sambuca- Molinari 3,00€
Eiercognac-Zabov/ Zabaglione all´uovo- Zabov 3,00€
Baileys 3,00€
Williams/ Acquavite di pere “Williams” 3,00€
Obstler 3,00€
Himbeergeist/ Acquavite di lamponi 3,00€
Treber/ Grappa 3,00€
Edelbrand Marilleler/ Acquavite d`albicocca 6,50€
Grappa St. Magdalener barrique - Walcher 6,50€
Grappa Rosenmuskateller - Walcher 6,50€
Grappa Lagrinum Riserva Imperiale - Walcher 6,50€

Mit viel selbstgemacht/ Fatto in casa con tanto
Enzian / Grappa di genziana 3,00€
Schwarzbeerlikör / Liquore di mirtilli 3,00€
Anis / Anice 3,00€
Zirmeler / Liquore di cirmolo 3,00€
Nusseler / Liquore di noci 3,00€
Limoncello 3,00€
Cocktails
Caipi 7,00€
Mojito 7,00€
Mojito Red 7,50€
Pina Colada 8,00€
Sex on the Beach 8,00€
Tequila Sunrise 7,00€