Starter **ANTIPASTI** *Vorspeisen*

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI G,O 15

Selezione di salumi e foraggi Altoatesini
Local charcuterie with cheeses
Typische Wurstwaren mit Käse
Lagrein *Perl Riserva*, Cantina Bolzano

COMPOSIZIONE DI FORMAGGI TIPICI G,O 18

Alta Badia semistagionato, Graukäse, Stollenkäse, caprino
Local cheeses
Typische Käse
Pinot Nero Patricia, Cantina Girlan

CARNE SALADA G,L,M O 16

Carpaccio di Carne Salada al pino mugo, sedano rapa, insalatina, senape al miele, quinoa soffiata, gelato all'avocado
Beef carpaccio, celeriac, salad, honey moustard, puffed quinoa, avocado ice cream
Rindercarpaccio, Sellerie, Salat, Honig Senf, gepufften quinoa, Avocado Eis
St, Magdalener Rondell, Franz Gojer

CARNE SALADA DI WAGYU G,L,M O 16

Carpaccio di Carne Salada di Wagyu marinato, chips di mais, insalatina, senape
Wagyu beef carpaccio, corn chips, salad, moustard
Rindercarpaccio Wagyu, Maischips,Salat, Senf,
Gewürztraminer Orange, Weingut Abraham

CARPACCIO DI CERVO M,O 18

Carpaccio di cervo, insalata, zucca, funghi sott'olio, Schüttelbrot, Trentingrana
Venison carpaccio, salad, pumpkin, mixed mushrooms, Schüttelbrot, cured cheese
Hirschcarpaccio, Salat, Cürbis, Pilze, Schüttelbrot, Käse
Pinot Grigio, Cantina Andrian

TARTARA DI FILETTO DI MANZO 110gr A,M,O 15

Tartara di manzo ai sapori di montagna
Beef tartare with mountain flavours / Rindertartar mit Bergenaromen
Kerner, Köfererhof

POLPETTE A,C,G 14

Polpette di Angus, crema al formaggio di malga, maionese al pistacchio, cipolla rossa marinata
Angus meatballs, mountain cheese cream, marinated red onion, pistachio mayonnaise
Angus Fleischbällchen , Bergkäse , marinierte rote Zwiebel, Pistazien-Mayonnaise
Pinot Nero *Patricia* – Cantina Girlan

CARPACCIO DI SEDANO RAPA A,L 12

Sedano rapa, cipolla rossa, mela, Graukäse, Schüttelbrot, barbabietola
Celeriac carpaccio, red onion, Apple, Graukäse, Schüttelbrot, beetroot
Sellerie, rote Zwiebel, Apfel, Graukäse, Schüttelbrot, Rote Bete
Sauvignon *Cosmas,* Kornell

INSALATA D'INVERNO D,M,N 14

Insalatina, trota marinata, cappuccio, carote, zucca, germogli, semi misti, mela, polvere di olive
Salad, trout, cabbage, carrot, pumpkin, sprouts, mixed seeds, apple and olives powder
Salat, Forelle, Kohl, Carotten, Kürbis, Sprossen, gemischte Samen, Apfel, Olivenpulver
Gewurtztraminer, Cantina Tramin

OCTOPUS D,N 18

Tentacolo di polipo, insalata, pomodorini rossi e gialli, polvere di olive
Octopus,Salad, red and yellow cherry tomatoes and olives powder
Oktopus-Tentakel, Salat, gelbe und rote Kirschtomaten, Olivenpulver
Pinot grigio, Cantina Andrian

CAPRESE D 14

Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini rossi e gialli marinati, basilico
"Bufala Campana DOP" mozzarella, red and yellow tomatoes, basil
"Bufala Campana DOP" mozzarella, gelbe und rote Kirschtomaten, basilikum
Riesling, Cantine Merano

BRUSCHETTE MISTE A,D,G,M,O 16

4 Brushette con pane fatto in casa e dai sapori tipici
4 Brushette with homemade bread and typical flavors
4 Brushette mit hausgemachtem Brot und typischen Aromen
Prosecco *Giall'oro*, Ruggieri

Main Couse PRIMI *Erste gänge*

V CANEDERLI AL FORMAGGIO DOBBIACO E GRANO SARACENO A,C,G 15

Canderli al formaggio su vellutata di spinaci, polvere di pomodoro
Cheese dumpling, spinach cream, tomato powder / Käseknodel, spinat, tomaten
Lagrein Rosè, Cantina Tramin

V CAJINCI A,G 15

Ravioli tipici con spinaci, ricotta ed erba cipollina
Ravioli with spinach, ricotta and chives / Ravioli mit spinat, Hüttenkase, Schnittlauch
Kerner, Köfererhof

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGU' DI MANZO WAGYU A,C,L 18
Homemade noodles with Wagyu ragu / Hausgemacht Nudeln mit Wagyu-Ragout
Merlot *Lason Riserva,* Cantina Caldaro

SCHUFNUDLN DI SELVAGGINA, VELLUTATA DI MALGA E FINFERLI A,C,G,L 16
Potatoes dumpling with game ragu, cheese cream and chanterelle
Schufnudln mit Spiel Ragout, Käsecreme und Pfifferlinge
Lagrein *Perl* Riserva, Cantina Bolzano

SPAGHETTONI CON PESTO DI PISTACCHI E SCAMPI ALLA BUSARA A,B,C,D,L,O 19
Homemade spaghetti, pistachio pesto, scampi souce
Hausgemacht Spaghetti, Pistazien-Pesto, Kaisergranaten
Gewürtztraminer *Orange,* Weingut Abraham

Soup ZUPPE *Zuppen*

V VELLUTATA DI TOPINAMBUR CON CIALDA DI POLENTA E SEMI N 12

Jerusalem artichoke soup with polenta and seeds wafer
Topinamburgsuppe with Polentawaffel und samen
Riesling, Cantina Merano

CANEDERLI ALLO SPECK IN BRODO A,C,G,O 10

Speck dumpling in broth / Specknödel in Brühe
St. Magdalener Rondell, Franz Gojer

Main Couse SECONDI *Erste gänge*

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA CON PATATE E CRAUTI A,L 22
Porch Shank with crauti and potatoes
Schweinsstelze mit Kraut und Kartoffeln
Birra Dimont Gjan

RIBS LACCATE IN SALSA BBQ CON PATATINE FRITTE L,M 22
Pork ribs with BBQ sauce and French fries
Schweinerippchen mit BBQ Sauce und Pommes
Birra Dimont *Bagan*

MEDAGLIONE DI CERVO CON PUREA DI SEDANO RAPA L 32
Venison fillet with celeriac
Hirschfillet mit Knollensellerie
Lagrein *Perl* Riserva, Cantina Bolzano

SCAMPI & GAMBERI GRIGLIATI B 32
Grilled scampi and prawns / gegrillte Scampi und Gernele
Schweinerippchen mit BBQ Sauce und Pommes
Gewürztraminer *Orange*, Weingut Abraham

Said dishes CONTORNI *Beilagen*

PATATINE FRITTE	French fries / Pommes frittes	5
INSALATA MISTA	Mixed salad / Gemischter Salat	5
CRAUTI	Sauercraut / SauerKraut	5
POLENTA		5
VERZA RIPASSATA	Savoy cabbage / Wirsingkohl	6

GRILL

TAGLIATA "Black Angus" - AR *250 gr* 26
"Black Angus" steak / "Black Angus" Rindersteak

RIB-EYE "Ocean Angus" - NZ *300gr* 28
Rib-eye "Ocean Beef" steak

FILETTO "Black Angus US" *300gr* 38
Tenderloin "Black Angus US" / "Black Angus US" Rinderfilet

COSTATA di manzo "Hereford" (IRL) Dry Aged ±90 dayS 8 *100gr*
Hereford beef rib / Rib – Hereford - Rind

TAGLIATA di manzo "Wagyu Südtyrol" *200 gr* 48
"Wagyu Südtirol" steak / "Wagyu Südtirol" Rindersteak

COSTATA di manzo "Wagyu Südtyrol" 16 *100gr*
Wagyu beef rib / Rib – Wagyu – Rind

COSTATA "Rubia Gallega"(E) Dry Aged ±120 days 8,5 *100gr*
"Rubia Gallega" beef rib / Rib -"Rubia Gallega" - Rind

COSTATA "Manzetta Prussiana" 7 *100gr*
"Manzetta Prussiana" rib / Rib "Manzetta Prussiana" – Rind

FIORENTINA DI CHIANINA IGP (IT) 9 *100gr*
Chianina porterhouse steak / Rumsteak – Chianina

FILETTO di manzo "Grigio Alpina" (IT) *300gr* 32
Tenderloin "Grigio Alpina" / "Grigio Alpina" Rinderfilet

TAGLIATA di maiale " Secreto Iberico" *250 gr* 28
Iberian pork steak / Iberisches Schweinesteak

TOMAWAK di maiale "Mangalica" *500gr* 38
Mangalica pork tomahawk / Mangalica - Schweinesteak - Tomahawk

BURGERS

Hamburger di Black Angus USA (200gr) con vero Cheddar accompagnati da patatine fritte. E' possibile ordinare i nostri Burgers con carne Wagyu Sudtirol o cervo (+ 5 euro)

Black Angus hamburgers (200gr) with Cheddar and fries. It's possible to order our Burgers with Wagyu meat or venison meat (+5 euro)

Hamburger mit Black Angus Beef (200g) mit Cheddar-Käse. Als Beilag: Pommes.
Es ist möglich alle unsere Burger mit Beef von Wagyu Südtirol oder Wildburger zu bestellen (+ 5 euro)

CHEESEBURGER A,G 15

Hamburger, Cheddar, pomodoro, insalata
Hamburger, Cheddar, tomato, salad
Rinderfleischburger, Cheddar Käse, Tomaten, Salat

Chili MEXICOBURGER A,G 17,5

Hamburger, Cheddar, pomodoro, insalata, bacon, cipolla, salsa piccante
Hamburger, Cheddar, tomato, salad, bacon, onion, spicy sauce
Rinderfleischburger, Cheddar Käse, Tomaten, Salat, Bacon, Zwiebel, scharfe Sauce

MAXIBURGER A,C,G 19

Hamburger, Cheddar, pomodoro, insalata, bacon, cipolla, uovo
Hamburger, Cheddar, tomato, salad, bacon, onion, egg
Rinderfleischburger, Cheddar Käse, Tomaten, Salat, Bacon, Zwiebel, Ei

WAGYUBURGER A,C G 24

Hamburger, Dobbiaco, pomodoro giallo, insalata, bacon, cipolla, peperoni dolci
Hamburger, Dobbiaco Cheese, yellow tomato, salad, bacon, onion, sweet pepperoni
Rinderfleischburger, Dobbiaco Käse, Gelb Tomaten, Salat, Bacon, Zwiebel, Gemüsepaprika

WILDBURGER A,G,L 22

Hamburger di cervo, Dobbiaco, bacon, insalata, sedano rapa, funghi
Venison burger, Dobbiaco Cheese, bacon, salad, celeriac, mushrooms
Rinderfleischburger, Dobbiaco Käse, Salat, Bacon, Sellerie, Pilze

PULLEDPORK A,C,G 19

Sfilacci di maiale, Cheddar, pomodoro, insalata, bacon, cipolla, uovo
Pulled pork, Cheddar, tomato, salad, bacon, onion, egg
Pulled pork, Cheddar Käse, tomaten, Salat, Bacon, Zwiebel, Ei

DESSERT

Tutti i dessert e le torte sono di nostra produzione
Home made dessert / Alle Desserts sind hausgemacht

TIRAMISU' A,C,G 6

STRUDEL DI MELE CON CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA A,C,G 7
Applestrudel with vanilla cream / Apfelstrudel mit vanillesauce

INDOMABILE AL CIOCCOLATO CON PANNA C,G 7
Morbida torta al cioccolato senza farina, servita calda con panna
Soft chocolate cake (no floo) with mango and ron / Schokoladenkuchen mit Sane

INDOMABILE AL CIOCCOLATO CON MANGO E RUM C,G 10
Morbida torta al cioccolato senza farina, servita calda con mango e rum
Soft chocolate cake with mango and ron / Schokoladenkuchen mit Mango und Rum

CANEDERLI ALLA RICOTTA E GIANDUIA CON GELATO AL PINO MUGO A,C,G 10
Ricotta cheese bread dumpling with gianduia with pine ice cream
Knòdel mit Ricotta Käse und Gianduia mit Bergkiefereis

PANNACOTTA CON FRUTTI DI BOSCO E CIALDA DI CROCCANTE ALLE MANDORLE A,E,G 9
Pannacotta with wild berries and almond crunchy waffle
Pannacotta mit walden beeren und mandelknusperwaffel

COMPOSIZIONE DI FORMAGGI TIPICI G,O 18
Alta Badia semistagionato, Graukäse, Stollenkäse, caprino
Local cheeses / Typischer Käse

EISLIEBE G 9
Gelato alla vaniglia fatto in casa, con lamponi caldi e panna
Homemade vanilla ice cream, with hot raspberry and cream
Hausgemachtes Vanilleeis, mit warmen Himbeeren und Sahne

COPPA INVERNO G 10
Gelato fatto in casa alla nocciola, pistacchio e vaniglia con cioccolato caldo e panna
Homemade hazelnut, pistachio and vanilla ice cream with hot chocolate and cream
Hausgemachtes Haselnuss-, Pistazien- und Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne

INFUSO DI FIORI ED ERBE DI MONTAGNA 4,5
Flowers and mountain herbs infusion
Tee mit Blumen und Kräutern des Berges