

PICCOLE DELIZIE

Carpaccio di manzo della Val Passiria
con bouquet di insalata, formaggio fresco e parmigiano

Filetto di trota affumicata della Val Passiria
con mousse di yogurt e rafano

Insalata mista con formaggio di capra alla griglia,
spicchi di mela caramellati e noci

Insalata mista oppure insalata di crauti

BRODI

Uno o due canederli allo speck o al fegato in brodo

Crostini all'erbe in brodo

Crema di crescione
con crostini di pane nero

I NOSTRI CLASSICI

Canederli al formaggio e agli spinaci
con parmigiano e burro fuso

Due canederli allo speck o al fegato
con insalata mista o insalata di crauti

Schlutzkrapfen (ravioli tipici ripieni di spinaci)
con parmigiano e burro fuso

Polpetta di carne con spätzle

DELIZIE STAGIONALI

Gnocchi di semolino con salsa di pomodoro al basilico
e ricotta

Cuscini di pasta sfoglia ripieni di ragù di vitello

Ravioli ripieni di porri e formaggio fresco fatte in casa
con speck, parmigiano e burro fuso

TAGLIERI E SPUNTINI

Tagliere misto di affettati

Tagliere di formaggi misti
del caseificio Boarbichl a Talle/Scena

Patate bollite con burro e formaggio fresco alle erbe

Tagliere Florer per due persone
(speck, pancetta, salumi affumicati, formaggio, salame
contadino, formaggio fresco, crema di patate, verdure)

DOLCI

Nel pomeriggio: Kaiserschmarrn
con marmellata di mirtilli rossi

Torte e strudel fatti in casa

Kniakiachl fatti in casa con mirtilli rossi