

# PICCOLE DELIZIE

Manzo lessato con olio, aceto e cipolla

Mousse di filetto di trota affumicato della Val Passiria  
con insalata di asparagi verdi e pane

Insalata con spicchi di mela, crescione  
e praline di formaggio fritto

Insalata mista oppure insalata di crauti

# BRODI

Uno o due canederli allo speck o al fegato in brodo

Frittatine all'aglio orsino in brodo

Zuppa al vino bianco  
con crostini tostati alla cannella

# 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

Gulasch di manzo della Val Passiria  
con due canederli allo speck  
oppure con spätzle di farro all'erba cipollina

# DELIZIE STAGIONALI

Risotto cremoso di grano saraceno con barbabietola rossa,  
formaggio di montagna e chip di speck

Ravioli di patate fatti in casa ripieni di formaggio fresco  
con salsa di pomodori

Pasta fatta in casa con pesto di erbe

# 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