

# PICCOLE DELIZIE

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

Filetto di trota affumicata della Val Passiria  
su insalata di cavolo rapa marinata

Insalata mista con formaggio alla griglia

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 asparagi  
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

Costine di maiale dal forno con patate

# DELIZIE STAGIONALI

Asparagi bianchi fritti su insalata e ravanelli  
con salsa bolzanina e prosciutto

Cuscini di pasta sfoglia ripieni di ragù di vitello

Raviolo agli asparagi fatte in casa con 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