PICCOLE DELIZIE

Carpaccio di manzo della Val Passiria
con funghi porcini sott'olio e parmigiano

Insalata autunnale con praline di formaggio fresco di capra,
noci e dressing ai mirtilli rossi

Filetto di trota affumicata della Val Passiria
su una waffle alle barbabietole e patate con formaggio fresco

Insalata mista oppure insalata di crauti

BRODI

Uno o due canederli allo speck o al fegato in brodo

Zuppa d'orzo cin carne affumicata

Brodo del contadino
Pasta in brodo con manzo lesso e pane tipico

I NOSTRI CLASSICI

Canederli al formaggio e agli spinaci
con parmigiano e burro fuso

Uno o due canederli allo speck o al fegato
con insalata mista o insalata di crauti

Gulasch di manzo della Val Passiria
con spätzle all'erba cipollina o canederlo

DELIZIE STAGIONALI

Kniakiachl salati al cumino con crauti alla panna
e salsiccia affumicata artigianale

Risotto cremoso di grano con zucca al forno

Schlutzkrapfen (ravioli tipici ripieni di spinaci)
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

Buchteln con confettura di albicocche o composta di mela

Torte e strudel fatti in casa

Due Krapfen tipici di Scena ripieni di papavero e castagne