

PICCOLE DELIZIE

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

Kniakiachl salati al cumino con crauti alla panna

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

Crema di patate e porri
con crostini di pane nero

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

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

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

DELIZIE STAGIONALI

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

Risotto cremoso di grano con zucca al forno

Ravioli ripieni di stinco di maiale brasato 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

Buchteln con confettura di albicocche o prugne

Torte e strudel fatti in casa

Due Krapfen tipici di Scena ripieni di papavero e castagne

Mousse di castagne