


ANTIPASTI

Leiter's hausgemachter Schinken - Kren	G	11,5 -
Prosciutto cotto fatto in casa - rafano		
Tartar von leicht geräucherter Forelle – rote Beete - Krenschaum	DG	17,-
Tartar di trota leggermente affumicata con barbabietola e schiuma di rafano		
“Vitello tonnato” - rosa gebratener Kalbsgirello mit Thunfischsauce	AD	16,-
“Vitello tonnato” ben guarnito		
Rindstatar “Leiter am Waal” (100g) vom heimischen Rind– Focaccia	AC	18,-
Tartar di manzo “Leiter am Waal” (100g) - focaccia fatta in casa		

SALATE / INSALATA

Gemischter Salat 		7,-
Krautsalat mit Speck - insalata di cavolo cappuccio con speck		7,-

Für die großen Kleinen

Kinder Wienerschnitzel mit Pommes		
Bistecca alla milanese con patatine fritte	AC	12,-
Lasagne vom Ofen		
Lasagne al forno	ACGL	9,-

SUPPEN - ZUPPE

Frittatensuppe		
Celestina in brodo	ACGL	7,-
Speckknödelsuppe		
Canederlo di speck in brodo	ACGL	7,-
Kürbiscremesuppe mit Garnele und Kern-Öl		
Crema di zucca con gambero	DG	8,-

HAUSGEMACHTE VORSPEISEN – PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

(als Hauptspeise + 3,00 - porzione abbondante)

„Schlutzkrapfen“ (Ravioli mit Spinat) - Butter - Parmesan  ACG 13,-

Mezzelune agli spinaci - burro - parmigiano

Vorspeisen Trio (Ravioli Spinat, Rote-Beete-Knödel, Käsenocke)  ACG 14,-

Tris di primi (mezzelune con spinaci, canederli di rapa rossa, gnocco di formaggio)

Kürbisrisotto mit „Burrata“ und Amaretti AG 16,-

Risotto „Karbor“ alla zucca con burrata e amarettini

Kartoffelteigtaschen gefüllt mit „Prader Almkäse“ an geschmolzener Butter ACG 16,-

Ravioli di patate ripieni di formaggio d'alpeggio „Malga Prad“ con burro fuso

A: GLUTEN- GLUTINE/B-CROSTACEI-KREBSTIERE/ C: EIER-UOVA/ D: FISCH-PESCE/ E: ERDNÜSSE-ARACHIDI/

F: SOJABOHNEN-SOJA / G: MILCH-LATTE/ H: SCHALENFRÜCHTE- FRUTTA A GUSCIO / L: SELLERIE-SEDANO

HAUPTGERICHTE – SECONDI PIATTI

Wienerschnitzel vom Kalb - Röstkartoffel - Preiselbeeren	AC	24,-
Cotoletta di vitello alla milanese - patate saltate – mirtilli rossi		
Rindsbäckchen in Lagrein geschmort dazu Selleriepüree	GL	25,-
Guancia di manzo brasato nel Lagrein con puré di sedano rapa		
Spareribs– Kartoffel Wedges - Krautsalat	A	19,-
Costine di maiale - patate Wedges - insalata di cavolo Cappuccio		
Zwiebelrostbraten vom Entrecote - Gemüse - Reis Pilaw	L	29,-
Controfiletto di manzo - salsa alle cipolle - riso Pilaf - verdure		
Lamm in Kräuterkruste - Saisons Gemüse - Röstkartoffeln	AL	29,-
Agnello gratinato in crosta alle erbette - verdure di stagione - patate saltate		
Leiter's Hausschinken (1 dicke Scheibe) - Röstkartoffel - Kren	G	18,-
Prosciutto cotto caldo fatto in casa - patate saltate - rafano		
Wolfsbarschfilet auf Gemüse-Kartoffel-Caponata	G	24,-
Filetto di branzino in padella-con caponata di verdure e patate		
Kartoffel-Gemüse Gröstl mit frischen Gartenkräutern 	LG	18,-
„Gröstl“ di patate e verdure con erbette dell'orto		

Süßes / Dolci

Crème brûlée	ACG	9,-
Crème brûlée		
Cremiges Eis mit Ahornsirup - karamellisierte Walnüsse	ACGH	10,-
Gelato cremoso allo sciroppo d'acero - noci caramellati		
Kleiner Schokokuchen lauwarm an Earl- Grey- Tee Eis	ACGH	10,-
Tortino al cioccolato tiepido con gelato al Té "Earl Grey"		
Cannolo siciliano mit Eis von der Pistazie	ACGH	10,-
Cannolo siciliano con gelato di pistacchio		
Auswahl von Käse aus den Alpenregionen	G	12,-
Degustazione di formaggi delle Alpi		
Tausendblätter von der Schokolade und Kastanie	ACGH	10,-
Millefoglie di cioccolato e mousse di castagne		

Wir bekommen unsere Produkte unter anderen von:

Milch und Käse: Sennerei Algund

Freilandeier: „Voglhäuserhof“ Ritten

Fleisch und Innereien: Metzgerei Siebenföcher

Ziegenkäse: Helena und Bertram Stecher - „Trumsberg“

Käse: „Degust“ Affineur Baumgartner Hansi - /Steiner Michael – Mühlwald/ Gastrofresh

Apfelsaft Bio trüb - Gamper Michi

Frisches Gemüse und Kräuter vom Hausbacher Toni's Gemüsegarten und Leiter's Kräutergarten

Eis für unseren Eiswagen: Werk-Statt „Hiesig“ - Sterzing

Fisch: Fischzucht Schiefer – Passeier

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.
Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

Für Zwischendurch – „a Marende“
Un intermezzo...

Käsebrettl - Butter - Brot	14,-
Formaggio misto - burro - pane	
Speck geschnitten - Gurke	14,-
Speck tagliato - cetrioli	
Gekochter Schinken hausgemacht - Kren	14,-
Prosciutto cotto fatto in casa – rafano	
Leiter's Marendbrettl Speck – Schinken - Käse	15,-
Affettato misto Speck – prosciutto - formaggio	

Kuchen/Torte

Fragen Sie nach unserer heutigen Kuchenauswahl

Chiedi della nostra scelta del giorno