


## ANTIPASTI

Leiter's hausgemachter Schinken - Kren	G	11,5 -
Prosciutto cotto fatto in casa - rafano		
Hausgeräucherter Lachs an Dillcreme/Brioche /Wasabi Eis	DG	17,-
Salmone affumicato con crema all'aneto/gelato Wasabi e pane brioche		
"Vitello tonnato" - rosa gebratener Kalbsgirello mit Thunfischsauce	AD	16,-
"Vitello tonnato" ben guarnito		
Rindstartar "Leiter am Waal" (100g) vom Südtiroler Rind- Focaccia	AC	18,-
Tartar di manzo regionale "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,-

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

## SUPPEN - ZUPPE

Frittatensuppe		
Celestina in brodo	ACGL	7,-
Speckknödelsuppe		
Canederlo di speck in brodo	ACGL	7,-
Wild Consommé mit Pilznockerln und Gemüsejulienne	L	8,-
Consommé di selvaggina con gnocchi ai funghi e julienne di verdure		

## HAUSGEMACHTE VORSPEISEN – PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

(als Hauptspeise + 3,00 - porzione abbondante)

„Schlutzkrapfen“ (Teigtaschen mit Spinat) - Butter - Parmesan 	ACG	13,-
Mezzelune agli spinaci - burro - parmigiano		
Vorspeisen Trio (Schlutzkrapfen, Rote-Beete-Knödel, Käsenocke) 	ACG	14,-
Tris di primi (mezzelune con spinaci, canederli di rapa rossa, gnocco di formaggio)		
Risotto mit Rote Beete, Taleggio fonduta und Krenraspel	AG	16,-
Risotto con rapa rossa, fonduta di Taleggio e rafano fresco		
Tortelloni gefüllt mit Kürbis an Ochenschwanzragù /schwarzer Trüffel	ACG	17,-
Tortelloni alla zucca con ragù di coda di bue e tartufo nero		

## HAUPTGERICHTE – SECONDI PIATTI

Wienerschnitzel vom Kalb - Röstkartoffel - Preiselbeeren	AC	24,-
Cotoletta di vitello alla milanese - patate saltate – mirtilli rossi		
Steak vom Black Angus „Grain- Fed“/ Selleriepüree /Balsamico Zwiebel	GL	36,-
Steak di Black Angus “Grain Fed” con purè di sedano e borettane al balsamico		
Zarte Kalbswangelen geschmort an Selleriepüree	GL	27,-
Guancia di vitello brasata con purè di sedano rapa		
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		
Wolfsbarschfilet kross gebraten auf Gemüse-Kartoffel-Caponata	G	24,-
Filetto di branzino in padella-con caponata di verdure e patate		
Kartoffel-Gemüse Gröstl mit Kräuterquark 	LG	18,-
„Gröstl“ di patate e verdure con formaggio fresco alle erbette		

## Süßes / Dolci

Mandarinen - Crème brûlée	ACG	9,-
Crème brûlée ai mandarini		
Cremiges Eis mit Ahornsirup - karamellisierte Walnüsse	ACGH	10,-
Gelato cremoso allo sciroppo d'acero - noci caramellati		
Kastanienvariation (Törtchen- Halbgefrorenes -Mousse)	ACGH	10,-
Variatione di castagne (Tortino- Semifreddo – Mousse)		
Warmes Ricotta-Vanille Soufflé / Mandarinenparfait	ACG	10,-
Souffle caldo di ricotta e vaniglia con parfait ai mandarini		
Auswahl von Käse aus den Alpenregionen	G	12,-
Degustazione di formaggi delle Alpi		

Wir bekommen unsere Produkte unter anderen von:

Milch und Käse: Sennerei Algund

Freilandeier: „Voglhäuserhof“ Ritten

Fleisch und Innereien: Metzgerei Siebenförcher

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.

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

F: SOJABOHNE-SOIA / G: MILCH-LATTE/ H: SCHALENFRÜCHTE- FRUTTA A GUSCIO / L: SELLERIE-SEDANO

**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