

Kalte Vorspeisen - Antipasti

Auswahl von Südtiroler Spezialitäten (Speck, geräucherter Schinken, Kaminwurze, heimischer Käse, Hirschcarpaccio und Pfifferlinge) Assaggio di specialità dell'Alto Adige (Speck, Speck cotto brace, salsicce affumicate, formaggio tipico di Sesto, carpaccio di cervo e finferli) 7,8	€16,00
Südtiroler Bauernspeck g.g.A mit hausgemachtem Meerrettich Piatto di Speck Alto Adige IGP affettato con rafano fatto in casa	€12,50
Käse Variation aus Südtirols Tälern, Almen und Höfen mit Feigen Chutney Variazione di formaggi di masi, malghe e valli altoatesine con mostarda di fichi 7	€13,50
Mariniertes Carpaccio vom Hirsch auf knackigem Salat, gewürfelte Rote Beete, Feigen und Walnüssen Carpaccio di cervo marinato su insalata croccante, dadolata di rapa rossa, fichi e noci 8	€16,50
Saisonale Blattsalate mit mariniertem Lachs, Waldfrüchten und Mandeln Misticanza di stagione, salmone marinato, frutti di bosco e mandorle 4,8	€15,00
Grob Gehacktes vom Rind mit schwarzem Trüffel, Kapern, geräuchertem Eigelb und Senfeis Battuta a coltello di manzo sale e olio con tartufo nero, capperi, tuorlo d'uovo affumicato e gelato alla senape 1,3,7	€16,50
Bunte Blattsalate mit „Golden Delicius“ Apfel, Walnüssen und gebratenem Speck Insalata di misticanza con mela “Golden Delicius”, noci e speck croccante 8	€13,50
Caprese von der Büffelmozzarella mit Tomatenkonfit und Basilikumpesto Caprese di bufala con pomodori confit e pesto al basilico 7,8	€13,50
Gemischter Salat Insalata mista	€5,00



Suppen - Zuppe

Steinpilz- Cremesüppchen Vellutata ai funghi porcini nostrani 7,9	€8,10
Sextner Graukas-Süppchen mit Speckstreifen und Brotcroutons Zuppetta al formaggio grigio di Sesto con striscioline di speck e crostini di pane 1,7,9	€8,00
Pustertaler Gerstesuppe mit Spinat-Tirtl Zuppa d'orzo della Val Pusteria con un "Tirtl" agli spinaci 1,9	€7,50
Gemüsesuppe Zuppa di verdura 9	€7,50
Ungarische Gulaschsuppe Zuppa di gulasch all'ungherese 9	€7,50
Kräuterknödel gefüllt mit Sextner Alkmäse in der Rindsconsommé Canederli alle erbe in brodo con cuore di formaggio di malga 1,3,7	€8,00



Vorspeisen - Primi

FrISChe hausgemachte Eierbandnudeln mit Rehragout <u>oder</u> Steinpilzen Tagliatelle fresche fatte in casa con ragù di capriolo <u>o</u> porcini 1,3,7,9	€12,90
Spaghetti alla Carbonara Spaghetti alla Carbonara 1,3,7	€10,50
Maccheroni "Tavernaccia" (leicht pikant, Oliven, Kapern, Paprika, Tomatensauce) Maccheroni alla "Tavernaccia" (leggermente piccanti, olive, capperi, peperoni, pomodoro) 1	€10,50
Pustertaler Kartoffelnocken mit gebrannter Auberginencreme, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und Stracciatella von der Burrata Gnocchi di patate Pusteresi con crema di melanzana bruciata, pomodori secchi, pinoli e stracciatella di burrata 1,3,7	€14,00
Teigtaschen mit Steinpilzen und Mascarpone Panzerotti ai funghi porcini con salsa mascarpone 1,3,7	€12,00
FrISChe dünne hausgemachte Bandnudeln mit Spargel und schwarzem Trüffel Tagliolini freschi fatti in casa con asparagi e tartufo nero 1,3	€14,50
Brennnesselspätzle mit gratiniertem Käse auf Rote Beete Spiegel Spätzle alle ortiche con formaggio gratinato e specchio di rapa rossa 1,3,7	€13,00
Südtiroler Knödel Tris (Speck, Spinat und Rote Beete) Tris di canederli Tirolesi (Speck, spinaci e rape rosse) 1,3,7	€12,50

Für Vorspeisen als Hauptgericht werden 2,00€ mehr berechnet
Primi piatti come unico piatto vengono a costare 2,00€ in più



Hauptgerichte - Secondi

Filetsteak in Scheiben vom Angus Rind auf Rucola und Parmesanspäne dazu gemischtes Gemüse und Bauernkartoffeln Tagliata di filetto Angus su rucola e grana con verdura mista e patate saltate Speck e cipolla	€21,00
7,9	
Filet vom Südtiroler Rind, ca. 250g, mit Steinpilzen, Bauernkartoffeln und gemischtes Gemüse Filetto di manzo Sudtirolese, ca. 250g, con porcini, patate saltate Speck e cipolla e verdura mista	€26,80
7,9	
Rindsburger mit frischer Tomate, Sextner Käse, Speck, Röstzwiebel dazu Kartoffelspalten und Barbecue Sauce Burger di manzo nostrano con pomodoro fresco, formaggio di Sesto, Speck e cipolle arrostiti servito con spicchi di patate e salsa barbecue	€18,00
1,7	
Rindsgulasch mit Polenta und gemischtem Gemüse Gulasch di manzo con polenta e verdura mista	€19,80
9	
Lammkoteletts vom Grill mit Kräuterbutter, Bauernkartoffeln und gemischtes Gemüse Lombatine d'agnello ai ferri con burro alle erbe, patate saltate Speck e cipolla e verdura mista	€23,00
1,7,9	
Gemischt Gekochtes mit Salzkartoffeln, gemischtes Gemüse und grüner Sauce (Pökelschwein I Selchkarre I Rindfleisch I Cotechino) Bollito misto con patate lesse, verdura mista e salsa verde (Lingua salmistrata I carré affumicato I manzo lessato I Cotechino)	€16,50
1,9	
Schweinshaxe aus dem Ofen mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Stinco di maiale al forno con crauti e patate lesse	€16,50
10	
Schweinelenndchen in der Bergblütenkruste mit Bauernkartoffeln und gemischtes Gemüse Filettini di maiale in crosta di fiori di montagna con patate saltate Speck e cipolla e verdura mista	€17,90
1,3,7,9	
Wiener Schnitzel mit Bauernkartoffeln und gemischtes Gemüse Cotoletta alla milanese con patate saltate Speck e cipolla e verdura mista vom Schwein I maiale vom Kalb I vitello	€14,90 €16,90
1,3	
Polenta, gemischte Pilze, Grillwurst und Sextner Käse vom Grill Polenta, funghi misti, salsiccia e formaggio di sesto alla griglia	€16,90
7	
Verschiedenes Grillgemüse und Sextner Käse vom Grill Grigliata di verdure e formaggio di Sesto alla piastra	€16,50
7	



Unsere Favoriten – assolutamente da provare

- | | |
|--|--------|
| Rehhaxe aus dem Ofen mit Apfel-Blaukraut und Süßkartoffelpommes
Stinco di capriolo al forno con crauti rossi alla mela e patate dolci americane fritte
1 | €18,50 |
| Hirschburger mit Rucola, Cocktailtomaten, Almkäse, Preiselbeerjus
dazu Süßkartoffelpommes und Sweet Chili Sauce
Burger di cervo con rucola, pomodorini, formaggio di malga e salsa di mirtilli rossi
servito con patate dolci americane fritte e salsa Sweet chili
1,7 | €19,80 |
| Medaillons vom heimischen Hirsch auf Preiselbeer-Sauce mit Apfel-Blaukraut und
Süßkartoffelpommes
Medaglioni di cervo nostrano ai mirtilli rossi con crauti rossi alla mela e patate dolci americane fritte
1 | €24,50 |
| Tomahawk Steak vom Grill, ca.1100g, mit Bauernkartoffeln, Grillgemüse
und gegrillter Polenta (Wartezeit ca. 20 Minuten)
Tomahawk alla griglia, ca. 1100g, con patate saltate speck e cipolla, verdura e polenta grigliata
(tempo di attesa ca. 20 minuti)
1,9 | €58,00 |
| Kalbshaxe bei Niedertemperatur gegart mit Kartoffelspalten, gemischtem Gemüse und
Bauernkartoffeln (auf Vorbestellung oder je nach Verfügbarkeit)
Stinco di vitello al forno cotto a bassa temperatura con spicchi di patate, verdura mista
e patate saltate speck e cipolla (su prenotazione o chiedere la disponibilità al momento)
1,9 | €75,00 |



Unsere vegetarische Auswahl - Piatti vegeteriani

Käse Variation aus Südtirols Tälern, Almen und Höfen mit Feigen Chutney Variazione di formaggi di masi, malghe e valli altoatesine con mostarda di fichi 7	€13,50
Veganer Salatteller (bunte Blattsalate mit „Golden Delicious“ Apfel und Walnüsse) Insalata vegana (Insalata di misticanza con mela “Golden Delicious” e noci) 8	€13,00
Gemischter Salat Insalata mista	€5,00
Steinpilz- Cremesüppchen Vellutata ai funghi porcini nostrani 7,9	€8,10
Gemüsesuppe Zuppa di verdura 9	€7,50
FrISChe hausgemachte Eierbandnudeln mit Steinpilzen Tagliatelle fresche fatte in casa con porcini 1,3,7	€12,90
Maccheroni "Tavernaccia" (leicht pikant, Oliven, Kapern, Paprika, Tomatensauce) Maccheroni alla "Tavernaccia" (leggermente piccanti, olive, capperi, peperoni, pomodoro) 1	€10,50
Teigtaschen mit Steinpilzen und Mascarpone Panzerotti ai funghi porcini con salsa mascarpone 1,3,7	€12,00
FrISChe dünne hausgemachte Bandnudeln mit Spargel und schwarzem Trüffel Tagliolini freschi fatti in casa con asparagi e tartufo nero 1,3	€14,50
Pustertaler Kartoffelnocken mit gebrannter Auberginencreme, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und Stracciatella von der Burrata Gnocchi di patate pusteresi fatti in casa con crema di melanzana bruciata, pomodori secchi, pinoli e stracciatella di burrata 1,3	€14,00
Südtiroler Knödel Variation (Käse, Spinat und Rote Beete) Variazione di canederli Tirolesi (Formaggio, spinaci e rape rosse) 1,3,7	€12,50
Brennnesselspätzle mit gratiniertem Käse auf Rotem Beete Spiegel Spätzle alle ortiche con formaggio gratinato e specchio di rapa rossa 1,3,7	€13,00
Bauernteller (Polenta, gemischte Pilze und Sextner Käse vom Grill) Piatto del contadino (Polenta, funghi misti e formaggio di sesto alla piastra) 7	€15,00
Verschiedenes Grillgemüse und Sextner Stangenkäse vom Grill Grigliata di verdure e formaggio Stanga di Sesto alla piastra 7	€16,50



Für die Kleinen - Per i piú piccoli

Nudelsuppe Pastina in brodo 1,3	€5,20
Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti al pomodoro 1	€5,80
Wienerschnitzel mit Pommes frites Cotoletta alla milanese con patatine fritte 1,3	€8,90
Frankfurter Würstel mit Pommes frites Würstel con patate fritte 1	€8,50
Panierte Hühnerstreifen mit Pommes Straccetti di pollo impanati con patatine fritte 1,3	€8,90
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln Bastoncini di pesce con patate lesse 1,3	€8,50



Süße Kreationen – Dolci creazioni

Italienisches Tiramisu' Tiramisù 1,3,7	€6,50
Mousse von der Schokolade Mousse al cioccolato 3,7	€6,50
Schokoladenkugel mit roten Früchten und Crumble Sfera al cioccolato con sorpresa di frutti rossi e crumble 1,7,8	€8,00
Basilikum – Panna cotta mit Erdbeerragout und Mandeln Panna cotta al basilico con ragù di fragole e mandorle 7,8	€6,80
Creme Brûlée Crema catalana 3,7	€6,80
Waldfrüchte – Cheesecake Cheesecake ai frutti di bosco 1,7	€7,50
Gesalzenes Karamelleis, Zimtcrumble, Schwarzebeeren, und Portweinreduktion Gelato al caramello salato, crumble alla cannella, mirtilli neri e riduzione al porto 1,7,8	€7,00
“ STRAßENFEGER “ (Passionsfruchtmousse, Schokolade & Topfenwürfel, Apfelküchlein und Pistazien-Creme) “ SPAZZINO “ (Mousse al passion fruit, cubetto di ricotta & cioccolato, frittella di mela e crema al pistacchio) 1,3,7,8	€9,00
Grüne Laterne Sorbet (Zitronensorbet, Prosecco, Vodka) Sorbetto della Lanterna Verde (Sorbetto di gelato al limone, prosecco, vodka)	€5,50
Ein Stück hausgemachter Kuchen (Apfelstrudel, Sachertorte, Linzertorte, Buchweizentorte, Tageskuchen) Una fetta di torta fatta in casa (Strudel alla mela, torta Sacher, crostata Linzer, torta al grano saraceno, torta del giorno)	€4,00



Übersicht Allergene - Tabella allergieni

1	Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3	Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4	Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6	Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9	Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10	Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

In unserem Restaurant werden nur in Ausnahmefällen tiefgekühlte Produkte verwendet. Avvertiamo la nostra clientela che solo in casi eccezionali usiamo prodotti surgelati.

Gedeck / Coperto € 1,50

