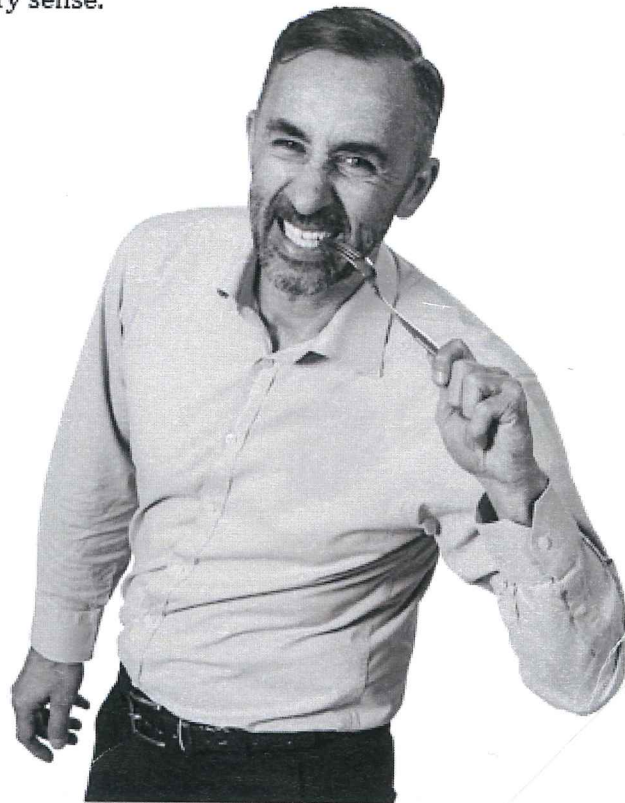


Menu

Unsere Karte ist nicht so dick, wie ein Telefonbuch ...
dafür aber geschmackvoll und knackig, wie eine frische Karotte!
Nach Möglichkeit bereiten wir zudem alles selbst im Haus zu.
Aus Überzeugung. Und aus Spaß an der Sache.
Daher der volle Geschmack unserer Gerichte aus frischen, gesunden Naturprodukten.
Nehmen Sie sich Zeit. Zeit für Genuss mit allen Sinnen.

Il nostro menu non è corposo come un elenco telefonico... |
ma saporito e croccante come una carota!
Inoltre prepariamo tutto quanto è possibile in casa, con ingredienti freschi e naturali. Sia
per convinzione della miglior qualità, sia per il piacere di fare della buona cucina.
Prendetevi il tempo per scoprirla e per gustarla in tutti i sensi.

Our menu is not as full-bodied as a telephone book ...
but tasty and crispy like a carrot!
We also prepare everything possible at home, using fresh and natural ingredients. Both by
conviction of the best quality, both for the pleasure of making good food.
Take the time to discover it and to taste it in every sense.



Kalte Vorspeise

Antipasti

Appetizers

Jägerbrettl mit Gamswurst, Hirschschenken
und Wildschweinswurst mit Meerrettich / 14

*Merenda sudtirolese con salamino di camoscio,
prosciutto di cervo e salsiccia di cinghiale con rafano*

Sudtyrolian break with smoked game sausages and deer ham with horse radish

Rohschinken San Daniele mit Honigmelone / 12

Prosciutto crudo San Daniele con melone

San Daniele ham with melon

Frische Heumilchmozzarella aus dem Brixner Milchhof
mit Tomaten und Basilikumblättern / 12

Mozzarella brissinese di latte al fieno con pomodori e basilico

Mozzarella from haymilk with tomato slices and basil

Salat & Antipasti vom buffet / 12

Insalate & antipasti dal buffet

Salads & antipasti from the buffet

Suppen

Zuppe e minestre

Soups

Speck- & Leberknödel in der Suppe / 8

Canerli di speck e di fegato in brodo

Speck and liver dumplings in clear soup

Feine Gemüsesuppe / 8

Minestrone di verdure

vegetable soup

Cremiges Kürbissüppchen / 8

Crema di zucca

Pupkin cream soup

Warme Vorspeisen

Primi piatti

First courses

Brixner Tris mit Spinat-, Käse- und Rote Bete Knödel
mit brauner Butter und Parmesan / 10

*Tris di canederli alla Brissinese (alle rape rosse,, spinaci e formaggio)
con burro fuso e parmigiano*

Dumpling tris (beetroots, cheese and spinach) with melted butter and parma cheese

Risotto mit Steinpilzen / 10

Risotto ai porcini

Risotto with mushrooms

Hausgemachte Roggenvollkorn- „Maltagliati“ mit heimischem Rehragout / 12

Maltagliati di segale fatte in casa con ragú al capriolo

Home made „maltagliati“ noodles of wholegrain with local game ragout

Hauptspeisen

Secondi piatti

Main courses

Tafelspitz vom heimischen Rind mit Salzkartoffeln und „Salsa Verde“ / 16

Punta di bue altoatesino lessa con patate al naturale e salsa verde

Boiled local beef with steamed potatoes and green sauce

Tagliata vom heimischen Roastbeef auf mariniertes Rauke
mit Parmesansplitter, Balsamicojus und Röstkartoffeln / 24

*Tagliata di manzo nostrano con scaglie di parmigiano
su rucola marinata con balsamico e patate arrostitte*

Tagliata from local beef with parma cheese on marinated rocket salad...and roasted potatoes

Saftiges Hirschgulasch mit Speckknödel und Preiselbeeren / 18

Gulasch di cervo con canederli allo speck e mirtilli rossi

Deer gulasch with bacon dumplings and red cranberries

„Kroneburger“ Spezial mit frittierten Kartoffelspalten / 14

Hamburger Corona „speciale“

Crown burger „special“

Nachtisch

Dolce

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce / 8

Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia

Home made apple strudel with vanilla sauce

Variation vom Halbgefrorenen fein garniert / 8

Choise of 3 parfais well garnished

Variazione di semifreddi ben guarniti

„Panna cotta“ mit Waldfrüchten / 8

Panna cotta con frutti di bosco

Panna cotta with wild berries

Variation ausgesuchter Käsesorten mit Feigensenf / 16

Variazione di formaggi assortiti con mostarde

Choice of local cheese with mostarda

#Info

Good to know.

Teilen Sie bitte unseren MitarbeiterInnen bei der Bestellung evtl. Allergien oder Unverträglichkeiten mit. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über Zutaten und Inhaltsstoffe und helfen Ihnen, das geeignete Gericht zu finden. Bei uns kommt nur einheimisches Fleisch mit Herkunftspass auf den Teller. Auf Tiefkühlprodukte verzichten wir grundsätzlich, es kann aber trotzdem hin und wieder vorkommen, dass wir darauf zurückgreifen müssen. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

In caso di allergie o intolleranze informate il nostro personale di servizio al momento dell'ordinazione. Saremo lieti di darvi ogni informazione sugli ingredienti e di consigliarvi le pietanze che fanno per voi. Sul vostro piatto troverete solo carne locale dotata di "certificato di origine". Per principio non facciamo uso di prodotti surgelati, tuttavia, in caso di necessità, potrebbero essere impiegati. I prezzi sono inclusi dell'IVA.

In case of allergies or intolerances, inform our service staff when ordering. We will be happy to give you any information on the ingredients and to recommend the dishes that are right for you. On your plate you will find only local meat with "certificate of origin". In principle we do ~~not~~ use frozen products, however, if necessary, they could be used. Prices are inclusive of VAT.

