

Südtiroler Gasthaus

Das Beste vom Ox

Kalte Vorspeisen

Tartar vom einheimischen Jungrind mit Toast und Butter	16,00
Unser Gasthausbrettl Speck/Kaminwurze/Käse/Kartoffel	11,00
Frühlingsteller-Spargelmousse/Ziegenkäsepraline/ Schinkenmousse mit frischer Kresse und Brioche	11,00
Rosa gebratene Oxennuss Rauke/Hartkäse/Balsamicodressing	10,50

Suppen

Leberknödel in der Fleischsuppe	7,00
Rinderbouillon mit Milzschnitten vom Ox	6,00
Brennnesselcremesüppchen Schinken-Frischkäsetascherl	7,00

Warme Vorspeisen

Risotto Carnaroli Brennnessel/Ziegenkäse karamellisiert	10,50
Dinkelravioli mit Maibock gefüllt Sellerie/Kräuterjus/Preiselbeeren	10,50
Unser Tris Schlutzer/Kasnocke/Spinatknödel	10,00
Würzige Beuschelknödel Spargelragout/Butter und Hartkäse	10,00



Hauptgerichte

Wienerschnitzel vom Kalb Pommes frites/Salat vom Buffet	17,00
Gulasch vom Ox Reis Pilav/Spargel/Karotten	18,00
Unsere Fleischkrapflan auf Gemüseragout mit Kartoffelpüree und feiner Sauce	18,00
Rosa gebratene Nüsschen vom Maibock Holunderjus/zweierlei Polenta/Blattspinat	20,50
Filet vom Rind mit Schnittlauch/Schüttelbrotkruste gratiniert Gemüsebeet/Kartoffelröstinchen	25,00

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50
Thymian Creme Brulee Himbeereis/Erdbeeren	7,50
Kastanienpüree mit Vanilleeis, Schokoladesauce und Sahne	7,00
Hausgemachter Mürbteigapfelstrudel	3,50

Käse

Käse Variation mit selbstgemachten Marmeladen	14,00
Graukäse mit Zwiebelringen und hausgemachtem Weinessig	10,00

Alle unsere Gerichte können Allergene enthalten, bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Vielen Dank

Spargel und Meer

Dreierlei von Meeresfischen auf mediterranem Bulgur Toast und Butter	12,00
In Pankobrösel gebackene Spargeln und Octopus Salatbeet/Apfelspalten	11,50
Spargelcremesüppchen Blätterteig-Käsestangerl	7,00
Orecchiette mediterrane Art Tomaten/Basilikum/Mozzarella/Peperoni	9,50
Bandnudel mit frischen Spargeln gebratenen Riesengarnelen	11,50
Tagliata vom Jungrind (250g) Rauke/Ofenkartoffel/Balsamico	21,50
Spargel mit Bozner Sauce Schnittlauchkartoffel/Hausschinken	18,00
Zanderfilet gebraten Knödel-Spargelgeröstel/Gurkengel	18,00
Dreierlei von der Schokolade Eis/Mousse/Törtchen	7,50
Holunderparfait mit Sektschaum und Gartenminze	7,50

Gerne bereiten wir Ihnen ein Vier Gang Überraschungsmenü zu.
42 Euro/Person

Asparagi e mare

Tris di pesce di mare su insalata di bulgur pane tostato/burro	12,00
Octopus ed asparagi fritti in panko letto d'insalata/fettine di mela	11,50
Crema d'asparagi con grissino di pasta sfoglia	7,00
Tagliatelle fatte in casa con asparagi e gamberoni	11,50
Orecchiette alla mediterranea pomodoro/basilica/mozzarella/peperoni	9,50
Tagliata di manzo (250g) patate dal forno/rucola/balsamico	21,50
Asparagi con salsa alla Bolzanina patate all'erba cipollina/prosciutto cotto in casa	18,00
Filetto di lucioperca geröstel di asparagi/gel di cetreoli	18,00
Variazione della cioccolata gelato/mousse/tortino	7,50
Semifreddo ai fiori di sambuco schiuma di spumante/menta	7,50

Volentieri prepariamo un menu degustazione a sorpresa di quattro portate.

42,00 Euro/persona



Locanda sudtirolese

Antipasti

Tartara di manzo burro/pane tostato	16,00
Piatto della locanda sudtirolese (speck/salsiccia/patate/formaggio/finferli)	11,00
Piatto estivo- Mousse di asparagi/formaggio di capra mousse di prosciutto, crescione fresco/Brioche	11,00
Coscia di bue servita fredda medium rare rucola/formaggio duro/balsamico	10,50

Minestre

Canederli di fegato di bue in brodo	7,00
Bouillon di manzo con crostini di milza	6,00
Crema alle ortiche con salsiccia di bue e ortiche fritte	7,00

Primi piatti fatti in casa

Risotto Carnaroli ortiche/formaggio di capra caramellata	10,00
Ravioli al faro ripieni con capriolo sedano/salsina alle erbe/mirtilli rossi	11,00
Canederli alla corata di bue su ragù di asparagi	10,00
Tris tirolese Schlutzer/canederlo di formaggio e di spinaci	10,00





Piatti principali

Bistecca di vitello alla milanese patate fritte/insalata dal buffet	17,00
Gulasch di bue riso Pilav/asparagi/carote	18,00
Polpette di manzo su ragú di verdura salsina al vino rosso/puré di patate	18,00
Fettine di coscia di capriolo salsina al sambuco/duetto di polenta/spinaci	20,50
Filetto di manzo con crosta all' erba cipollina e pane duro rösti di patate/verdure cotte	25,00

Dolci

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi	5,50
Crema Bruleé al timo gelato ai lamponi/fragole	7,50
Strudel di mela di pasta frolla fatto in casa	3,50
Puré di castagne con gelato alla vaniglia, salsa di cioccolato e panna	7,00

Formaggi

Variazione di formaggio con chutneys fatti in casa	14,00
Formaggio grigio con anelli di cipolla e aceto di vino fatto in casa	10,00

Tutti i nostri piatti contengono allergeni. Per ulteriori domande la preghiamo di rivolgersi al servizio

Cold appetizer

Beef tartar	
with toast and butter	14,00
Beetroot variation	
blue cheese/ beet chutney	10,00
Das Gasthausbrettl	
(bull sausage, chantarelles, speck)	10,00

Soups

Pumkin soup	
with seeds and oil	6,00
Liver dumpling	
with soup	6,00
Wine soup	
with cinnamon bread	6,00

Hot appetizers

Fried potato leaves	
with pickled cabbage	8,50
Tyrolean Tris	
(nettle dumpling, cheese dumpling, Schlutzer)	9,50
Curd raviolis baked with cabbage	
Speck and deer ragout	10,50
Kraut und Ruabm	
(soup, leaves, Speck)	10,50

Main dishes

Deer Kotelett	
corn/red cabbage/celery cream	17,50
Our meatballs	
potato puré and sauce	16,00
Beef Steak Costata 600g	
filled potato, salade	5,00 Euro/100g.
Traditional Törggele plate	
sausage, meat, dumpling	17,00
Calv liver with apple slices	
fried potato leaves sauce	18,00
Lamb out of the oven	
potatos, vegetables,	17,00

Dessert

Vanilla ice cream with pumkin seeds and oil	5,50
Carrot tarte with plums	
and caramel sauce	5,50
Chestnut cream with chocolate sauce	
and cream	7,00
Homemade Apple Strudel	3,50

Cheese

Valler Gold (Labisebenalm Vals/Mühlbach)	
with homemade chutneys	10,00
Sextner grey cheese with onions	
and homemade wine vinegar	9,00

We use all 14 allergens, in case of doubt, please contact our customer service team
or ask for the form