

**Winterzeit im
Inverno al**



Erstmals haben wir dieses Jahr bis zum 11. Dezember geöffnet. Erleben Sie die Vorweihnachtszeit in unserem rustikal romantischen Ambiente mit vielen Lichtern, Duft nach Bratäpfeln, Keksen und traditionellen Gerichten. Der Pfefferlechner bietet sich an für gemütliche Marenden, festliche Weihnachtessen oder schauen Sie einfach vorbei und probieren unseren hausgemachten Bierpunsch.

Per la prima volta quest' anno siamo aperti fino al 11. dicembre.

Unser Klassiker

Geräuchertes

(Speck, Kaminwurzeln, Rindsgeselchtes,
Rettich und Radieschen)

Bergkasnocken

Gegrillte Rippeln,
Schweinshaxen

Bratkartoffel u. Krautsalat

Apfelküchel mit Vanillesauce

€ 25,00

(ohne Bergkasnocken € 20,50)

Gut und schnell

Speckknödelsuppe

In „Pfeffer schwarz“ geschmorte Ochsenschulter mit
Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

Bratapfel mit Vanilleeis

€ 23,00

Il nostro classico

Affumicati tirolesi

(Speck, salsiccia e carne affumicata, rapanelli e sottaceti)

Gnocchi tirolesi al formaggio

Costine alla griglia,

Stinchi di maiale

Patate al forno e insalata di cappucci

Frittelle di mele

con crema alla vaniglia

€ 25,00

(senza gnocchi tirolesi €20,50)

Buono e veloce

Canederli in brodo

Sella di manzo brasata in birra „Pfeffer“
con verdure e gratin di patate

Mela al forno con gelato di vaniglia

€ 23,00

Biermenü

Kasslercarpaccio auf kleinem Wintersalat
mit Hopfenbrot

Pfeffer Biersuppe

Im Schwarzbier geschmorte Ochsenschulter
mit Erdäpfeln und Gemüse

“Zwetschgenröster mit Mascarpone-Bierschaum”
€ 36,50 (Inklusive Bier/Wasser/Hausschnaps)

Festliches

Graukaspralinen auf Kümmelrohnen
mit kleinem Wintersalat

Geschäumte Gerstensuppe mit Selchfleisch

Kastaniennudeln im Radicchio-Birnenfond
und Algunder Ziegencamenbert

Kalbsbackerl mit Spatzeln und Wintersalaten

Bratapfel mit Zimteis und Vanillesauce

5 Gänge € 39,60 / 4 Gänge € 35,00

Menü “Birra”

Carpaccio di carrè affumicato con insalatine
e pane al luppolo

Crema alla birra

Sella di manzo brasata in birra

Patate e verdura

“Röster” di prugne con schiuma di mascarpone e birra
€ 36,50 (incluso: acqua/birra/grappa)

Festosa

Praline di formaggio “grigio” su barbabietole con
insalatine

Crema d’orzo con carne salmistrata

Pasta alle castagne con radicchio, pere
e camenbert di capra

Guance di vitello con „spatzeln“ e insalatine

Mela al forno con gelato di cannella e salsa alla vaniglia

5 portate € 39,60 / 4 portate € 35,00

Unsere Marenden - Traditionell & bodenständig

I

Speck, Kaminwurzeln, Rindsgeselchtes, Aufschnitt, gem. Käse, Vellauer Frischkäse mit eingelegtem Radicchio, Essiggemüse, Pellkartoffeln, ital. Salat,

€ 13,50/Erwachsene

€ 4,50/Kinder

II

Speck, Kaminwurzeln, Rindsgeselchtes, Aufschnitt, Kasslercarpaccio mit Rettichsalat, vitello tonnato, geräucherte Forellenfilets, Gerstensalat mit Bierdressing, gem. Käse, Vellauer Frischkäse mit eingelegtem Radicchio, Essiggemüse, ital. Salat, Pellkartoffeln

€ 16,50/Erwachsene

€ 5,00/Kinder

Le nostre merende - tradizionali e gustose

II

Speck, salsiccia affumicata, carne affumicata, affettato misto, formaggi misti, formaggio fresco di Velloi con radicchio, sottaceti, insalata russa

€ 13,50 /adulti

€ 4,50 /bambini

II

Speck, salsiccia affumicata, carne affumicata, affettato misto, formaggi misti, vitello tonnato, trota affumicata, insalata d'orzo, formaggi misti, formaggio fresco di Velloi con radicchio, sottaceti, insalata russa, patate lesse

€ 16,50/adulti

€ 5,00/bambini