

VORSPEISEN

Ziegenkäseflan auf Südtiroler Wildkräutersalat mit eingelegten Pfifferlingen und Trüffelhonig <small>ACG</small>	12,00 €
Rindertatar auf Roggenmehlfocaccia mit Mayonnaise von Cantabrico-Sardellen und konfierten Tomaten <small>ACDGI</small>	14,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Speck- oder Leberknödel <small>ACGI</small>	6,50 €
--	--------

ZWISCHENGERICHTE

Schlutzkrapfen (mit Spinatfüllung) an zerlassener Butter und Parmesan <small>ACG</small>	12,00 €
Pikante Spaghetti mit frischen Tomaten, Speck, Knoblauch und Pecorino <small>AG</small>	9,00 €
Latschenkieferrisotto mit geschmorten Rehwangen und frischen Heidelbeeren <small>GI</small>	15,00 €

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Adlerfischfilet auf geschwenkten Zucchini mit Minze und Tomatenessenz <small>D</small>	24,00 €
Confierte Rippe vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit gebackenen Kartoffelspalten, gegrilltem Mais und hausgemachtem Ketchup <small>IL</small>	19,00 €
Tagliata vom Kalb mit Salbeibutter und Speck-Pilzgröstel <small>G</small>	19,00 €
Rinderfilet auf Süßkartoffelpüree mit geschmortem Radicchio <small>IL</small>	27,00 €
Salat vom Buffet (nur abends)	7,00 €
Gemischter Salat	4,50 €

DESSERT

Zwetschgenknödel mit geschmolzener Butter und Brösel <small>ACGH</small>	9,00 €
Kastanienmousse, Baiser und Amarenakirschen <small>ACEFGH</small>	9,00 €
Dessertvariation Heubad <small>ACEFGH</small>	9,50 €

ANTIPASTI

Flan di caprino su insalata di misticanze altoatesine con finferli marinati e miele al tartufo <small>ACG</small>	12,00 €
Tartare di manzo su focaccia di segale, maionese di acciughe di Cantabrico e pomodori confit <small>ACDGJ</small>	14,00 €

MINESTRE

Brodo di manzo con canederli di Speck o di Fegato <small>ACGI</small>	6,50 €
---	--------

PRIMI

Ravioli di farina di segale ripieni di spinaci con burro e parmigiano <small>OACG</small>	12,00 €
Spaghetti piccanti con pomodorini, speck, aglio e pecorino <small>AG</small>	9,00 €
Risotto al pino mugo con guance di capriolo brasate e mirtilli neri <small>GI</small>	15,00 €

SECONDI

Filetto di ombrina su zucchine saltate con menta ed essenza di pomodoro <small>D</small>	24,00 €
Costina di maiale Schwaebisch Hall al confit con spicchi di patate fritte, mais alla griglia e salsa agro dolce <small>IL</small>	19,00 €
Tagliata di vitello con burro alla salvia e gröstel di speck e funghi <small>G</small>	19,00 €
Filetto di manzo su purea di patate dolci con radicchio brasato <small>IL</small>	27,00 €
Insalata dal buffet (solo di sera)	7,00 €
Insalata mista	4,50 €

DOLCI

Canederli di prugne con burro fuso e pane grattato <small>ACGH</small>	9,00 €
Mousse castagne, meringa e amarena <small>ACEFGH</small>	9,00 €
Variazione di dessert Heubad <small>ACEFGH</small>	9,50 €

Menu della cena dalle ore 19.00 alle 20.30.

Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati

ANTIPASTI

Goat cheese flan on South Tyrolean wild herbs salad with marinated chanterelles and truffle honey <small>ACG</small>	12,00 €
Beef tartar on rye flour focaccia with mayonnaise of Cantabrico anchovies and tomato confit <small>ACDGJ</small>	14,00 €

SOUPS

Speck or Liver dumpling soup <small>ACGI</small>	6,50 €
--	--------

STARTERS

“Schlutzkrapfen” (turnover filled with spinach) with melted butter and parmesan <small>ACG</small>	12,00 €
Spicy spaghetti with fresh tomatoes, bacon, garlic and pecorino <small>AG</small>	9,00 €
Mountain pine risotto with braised venison cheek and fresh bilberries <small>AGI</small>	15,00 €

MAIN DISHES

Meagre filet on braised courgettes with mint and tomato essence <small>D</small>	24,00 €
Rib of Schwäbisch Hall pork with baked potato slices, grilled mais and homemade ketchup <small>IL</small>	19,00 €
Veal tagliata with sage butter and “Gröstel” with speck and mushrooms <small>G</small>	19,00 €
Filet of beef with mashed sweet potatoes and braised rocket <small>IL</small>	27,00 €
Salad from the buffet (only dinner time)	7,00 €
Mixed salad	4,50 €

DESSERT

Plum dumplings with melted butter and breadcrumbs <small>ACGH</small>	9,00 €
Chestnut mousse, meringue and amarena cherries <small>ACEFGH</small>	9,00 €
Dessert variation Heubad style	9,50 €

Evening Menu from 7.00 until 8.30 pm
If required we also make use of frozen products (in a few dishes)