

  Spargel mit gekochtem Schinken und Bozner Sauce _c

18

Speck- oder Leberknödelsuppe _{ACGI}

12

 Schlutzkrapfen mit Topfen-Spinatfüllung an zerlassener Butter _{ACG}

16

 Spaghetti Casa
(Zucchini, Datterini Tomaten, Speck, Knoblauch) _A

14

Wienerschnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade _{ACG}

24

  Gemüsegröstel mit Spiegelei _{ACG}

18

   Gemischter Salat

9

Gedeck (Quellwasser und Brot)

2,50

Warme Küche von 12.00 bis 13.30 Uhr.

Bei Bedarf verwenden wir (bei einigen Speisen) auch Tiefkühlprodukte

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

  Asparagi con prosciutto cotto e salsa alla bolzanina _c

18

Canederli di speck oppure di fegato in brodo _{ACGI}

12

 Mezzelune ripieni di ricotta e spinaci al burro fuso _{ACG}

16

 Spaghetti Casa
(Zucchine, datterini, speck, aglio) _A

14

Milanese di vitello
con patate arrosto e marmellata di mirtilli _{ACG}

24

  Gröstel di verdure con uovo all'occhio di bue _{ACG}

18

   Insalata mista

9

Coperto (Acqua della fonte e pane)

2,50

Cucina calda dalle ore 12.00 alle 13.30.

Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.