

Mittagskarte

*Gebrannte Kastaniencreme mit Kürbisragout und schwarzem Trüffel _{CG}

12

Oktopus vom Grill auf Burrata mit Ofentomaten,
Pimientos und Koriander _{GN}

14

*Gulaschsuppe vom heimischen Ochs _I

8

Spaghetti Monograno Felicetti
mit Datterinitomaten, Zucchini, Bauchspeck und Schafskäse _{AG}

11

*Graukas-Kräuterpressknödel auf Krautsalat _{ACGI}

12

Wienerschnitzel
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade _{ACG}

21

*Pilzgröstel mit Spiegeleiern und schwarzem Trüffel _C

18

*Apfelkiachl mit Heuschnapseeis
und Schaum vom Südtiroler Apfelwein _{ACG}

9

Gedeck (Quellwasser und Brot)

1,5

* 44. Völser Kuchlkastl

Warme Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr.
Bei Bedarf verwenden wir (bei einigen Speisen) auch Tiefkühlprodukte

Menu pranzo

*Crema di castagne carmellata con ragù di zucca e tartufo nero CG

12

Tentacolo di polipo alla griglia su burrata
con pomodorini arrosto, Pimientos e coriandolo GN

14

*Zuppa di gulash di bue nostrano I

8

Spaghetti Monograno Felicetti
con pomodorini datterini, zucchine, pancetta e pecorino AG

11

*Canederli pressati di formaggio grigio ed erbe aromatiche
su insalata ai crauti ACGI

12

Milanese
con patate arrosto e marmellata di mirtilli ACG

21

* Gröstel di funghi autunnali
con uovo all'occhio di bue e tartufo nero C

18

* Fritelle di mele con gelato di grappa al fieno
e schiuma di cidre altoatesino ACG

9

Coperto (Acqua della fonte e pane)

1,5

*44° Dispensa di Fiè

Cucina calda dalle ore 12.00 alle 14.30.
Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati