



„Heubad’s Caprese“ mit Südtiroler Büffelmozzarella,
Tomatenpesto und Kapernblätter GH

15

Carpaccio von der Alpinen Garnele
mit Zitrusfrüchten und Origano Cracker ABC

16

Speckknödelsuppe ACGI

12



Brennnesselpressknödel auf Spinat und Radieschen Salat ACG

15



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

14

Wienerschnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade ACG

24



Gemüsegröstel mit Spiegelei ACG

16



Gemischter Salat

9

Gedeck (Quellwasser und Brot)

2,00

Warme Küche von 12.00 bis 14.00 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.



" Caprese Heubad" con mozzarella di bufala altotesina,
pesto ai pomodori e foglie di capperi _{GH}

15

Carpaccio di scampi alpini con agrumi e cracker all'origano _{ABC}

16

Canederli di speck in brodo _{ACGI}

12



Canederli pressati all'ortica con insalata di spinaci e rapanelli _{ACG}

15



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}

16



Insalata mista

9

Coperto (Acqua della fonte e pane)

2,00

Cucina calda dalle ore 12.00 alle 14.00.

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.