



MENU

stube

KALTE VORSPEISEN - ANTIPASTI - COLD STARTERS

Salatteller Wachteleier Spargelspitzen Piatto di insalata uova di quaglia punte di asparagi Salad plate quail eggs asparagus tips	Euro 15,00 U ✓	„Adler“ Carpaccio Basilikum Parmesankäse Balsamico Vinaigrette Carpaccio „Adler“ basilico parmigiano vinaigrette all'aceto balsamico Carpaccio „Adler“ basil parmesan balsamic vinaigrette	Euro 16,00 L UJSN
Roh marinierte Spargel Zitronenvinaigrette Parmesan Asparagi crudi marinati vinaigrette al limone parmigiano Raw marinated asparagus lemon vinaigrette parmesan	Euro 15,00 L ✓	Tartar Filet Butter Toastbrot (am Tisch zubereitet) Filetto tartar burro pane tostato (preparato al tavolo) Fillet tartar butter toasted bread (prepared at the table)	Euro 26,00 UJSN
Lammcarpaccio Erbsenvinaigrette Carpaccio di agnello vinaigrette ai piselli Lamb carpaccio pea vinaigrette	Euro 16,00	„Vitello tonnato“ rote Tropea-Zwiebel Kapern Vitello tonnato cipolla rossa di tropea capperi „Vitello tonnato“ red Tropea onion capers	Euro 16,00

SUPPEN & WARME VORSPEISEN - MINESTRE & PRIMI PIATTI - SOUPS & HOT APPETIZERS

Consommé Kräuterpralinen Zuckerschoten Consommé praline alle erbe taccole Consommé herb dumplings snow peas	Euro 10,00 G L U ✓	Spargelcremesuppe Kohlegrissino Crema di asparagi grissino al carbone Asparagus cream soup charcoal breadstick	Euro 10,00 G L ✓
Hanfbandnudeln Lauch Graukäse Schüttelbrotkrokant Tagliatelle di canapa porro formaggio grigio croccante di „Schüttelbrot“ Hemp „tagliatelle“ noodles leek local cheese „Schüttelbrot“ brittle	Euro 15,00 G L U ✓	„Boxilemehl“ Knöpfe Äpfel Rotweinsauce Speckpulver Bottoni di farina di carruba mele salsa di vino rosso polvere di speck Carub seed flour buttons apples red wine sauce speck powder	Euro 16,00 G L ✓
Schlutzkrapfen braune Butter Parmesankäse „Schlutzkrapfen“ burro fuso parmigiano „Schlutzkrapfen“ browned butter parmesan cheese	Euro 16,00 G L U ✓	Spargelrisotto Parmesanhippe (20min) Risotto agli asparagi cracker di parmigiano (20min) Asparagus risotto parmesan chips (20min)	Euro 16,00 L ✓

HAUPTSPEISEN - SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Rindsfilet Röstkartoffeln Pfeffersauce Filetto di manzo patate saltate salsa al pepe Beef filet sauteed potatoes pepper sauce	Euro 35,00 G L	Kalbsleber Schalottensauce Kartoffelgratin Fegato di vitello salsa di scalogno patate gratinate Veal liver shallot sauce gratinated potatoes	Euro 25,00 G L
Kartofflblattlan Sauerkraut Foglie di patate crauti Potato leaves sauerkraut	Euro 19,00 G U ✓	Flanksteak Sojabohnen Kartoffel Barbecuesauce Flanksteak fagioli di soia patata salsa barbecue Flanksteak soya beans potato barbecue sauce	Euro 25,00 L
Käsepressknödel Krautsalat Canederli di formaggio pressati insalata di capucci Pressed cheese dumplings cabbage and shalott salad	Euro 20,00 G L U ✓	Schweinebauch Kartoffelpüree Rosmarinsauce Pancia di maiale purè di patate salsa al rosmarino Pork belly mashed potatoes rosemary sauce	Euro 26,00 G L
Spargel „Bozner“ Sauce Räucherschinken Asparagi salsa „bolzanina“ prosciutto affumicato Asparagus „bolzano“ sauce smoked ham	Euro 25,00 SN/L/U	„Saltimbocca alla romana“ Petersiliencreme Salbei Saltimbocca alla romana crema al prezzemolo salvia „Saltimbocca alla romana“ parsley cream sage	Euro 25,00 G
Zwiebelrostbraten Reis Pilaw Bistecca di manzo alla cipolla riso pilaw Beef steak with onions pilaw rice	Euro 25,00 G		

DESSERT

Karamellwürfel Crumble Mandarinen Cubetto al caramello crumble mandarini Caramel cubes crumble mandarins	Euro 10,00 G L U	Valrhona Schokoladen Cremauxé Himbeeren gel Cremauxé al cioccolato Valrhona gel al mandarino Cremauxé of Valrhona chocolate mandarin gel	Euro 10,00 G L U
Hausgemachte Sorbetvariation Variazione di sorbetti fatti in casa Homemade sorbet variation	Euro 10,00 G F	Creme brûlée Himbeersorbet Creme brûlè sorbetto ai lamponi Creme Brulé raspberries sorbet	Euro 10,00 L U

Steuern und Bedienung inbegriffen Tasse e servizio sono compresi V.A.T and services included Gedeck und Brot - Coperto e pane - Cover charge: Euro 2,50
Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen mit.
Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al cameriere al momento dell'ordinazione.
If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering.