

ANTIPASTI

Carpaccio vom Salzfleisch mit eingelegten Waldpilzen, Rucola und Parmesanspänen	12,00
Carpaccio di carne salada con funghi sott'olio, rucola e scaglie di parmigiano Carpaccio with pickled mushrooms, rucola and parmesan cheese	
Im Speckmantel gegrillte Ziegenfrischkäsepralinen auf Salatbouquet	12,00
Praline di formaggio di capra in mantello di speck su variazione d'insalata Praline of goat's cheese wrapped in bacon on a variation of salad	
Rohschinken San Daniele mit Honigmelone	12,90
Prosciutto crudo San Daniele con melone Raw ham San Daniele with melon	
Hausgeräucherter Lachs an Kartoffelröstinchen und Dillsauce	13,90
Salmone affumicato in casa con rösti di patate e salsa all'aneto Home smoked salmon with potato rösti and dill sauce	
Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio mit frischem Basilikum	11,50
Mozzarella di Bufala su carpaccio di pomodori con basilico fresco Buffalo mozzarella on tomato carpaccio with fresh basil	
Variation von unseren Antipasti „Saalstuben“	12,90
Variazione dei nostri antipasti „Saalstuben“ Variation of our antipasti „Saalstuben“	
Südtiroler Speckteller mit frischem Meerrettich	13,50
Piatto di speck tirolese con rafano fresco Plate of tyrolean bacon with fresh horseradish	
<i>für 2 Personen • per 2 persone • for 2 persons</i>	26,00
<i>für 3 Personen • per 3 persone • for 3 persons</i>	37,50
Gemischter Räucherteller mit würzigem Bergkäse	14,90
Piatto di salumi affumicati con formaggio di malga Plate of different smoked specialities with alpine cheese	
<i>für 2 Personen • per 2 persone • for 2 persons</i>	28,00
<i>für 3 Personen • per 3 persone • for 3 persons</i>	39,90

SUPPEN

SUPPEN | ZUPPE | SOUPS

Klare Kalbsbrühe mit Kräuterfrittaten	7,00
Consommé di vitello con frittatine alle erbe Consommé of veal with strips of pancakes with herbs	
Speckknödelsuppe mit frischem Schnittlauch	7,50
Canederli di speck in brodo con erba cipollina fresca Clear bouillon with speck dumplings and fresh chive	
Kürbiscremesuppe mit Zimtcroustons	9,50
Crema di zucca con crostini alla cannella Cream soup of pumpkin with cinnamon croutons	
Südtiroler Heucremesuppe mit frischen Kräutern • im Brot serviert	9,50
Zuppa di fieno dell'Alto Adige con erbe aromatiche fresche • servita nel pane Hay cream soup with fresh herbs • served in bread	

SALATE

SALATE | INSALATE | SALAD

Gemischter Salat	4,50
Insalata mista Mixed salad	
Krautsalat mit gerösteten Speckstreifen	4,50
Insalata di crauti con speck arrostito Cabbage salad with roasted speck	
Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen	12,50
Piatto di insalata mista con tonno e cipolla fresca Mixed salad with tuna and onion rings	
In Sesambutter gegrillter Ziegenfrischkäse auf Salatbouquet	15,00
Formaggio fresco di capra grigliato in burro di sesamo su bouquet d'insalata Fresh goat cheese grilled in sesame butter on bouquet of salad	
Salatteller Saalstuben mit gebratenen Putenstreifen und gerösteten Kürbiskernen	15,00
Insalata Saalstuben con straccetti di tacchino grigliati e semi di zucca tostati Mixed salad with roasted turkey stripes and roasted pumpkin seeds	


VORSPEISEN

VORSPEISEN | PRIMI | STARTERS

Spinatspätzle in Schinken-Rahmsauce Gnocchetti di spinaci con prosciutto e panna Small spinach dumplings in a ham and cream sauce	10,50
Hausgemachte Schlutzkrapfen, gefüllt mit Spinat und Topfen, abgeschäumt mit Butter und Parmesan Mezzelune fatte in casa con spinaci e ricotta, burro fuso e parmigiano Homemade spinach ravioli with parmesan cheese and melted butter	11,90
Kartoffelteigtaschen, gefüllt mit Kürbis verfeinert mit zerlassener Butter und Schafskäsehobel Ravioli di patate ripiene di zucca, con burro fuso e scaglie di pecorino Potato ravioli with pumpkin, with melted butter and slices of sheep's cheese	12,50
Champagner-Risotto im Parmesankörbchen mit Riesengarnelen • oder mit schwarzem Trüffel „Scorzzone“ Risotto al Champagner nella cialda di parmigiano con gamberi giganti • oppure con tartufo nero „Scorzzone“ Champagner-Risotto in a parmesan basket with king prawns • or with black truffel „Scorzzone	13,50
Hausgemachte Tagliolini (feine Bandnudeln) mit schwarzem Trüffel „Scorzzone“ Tagliolini fatti in casa con tartufo scorzone Homemade taglioni noodles with black scorzone truffle	13,90
Tiroler Knödelvariation (Spinat, Käse, Pilze, Rote Beete) an brauner Butter und Parmesan Variazione di canederli tirolesi (spinaci, formaggio, funghi, rapa rossa) con burro fuso e parmigiano Variation of tyrolean dumplings (spinach, cheese, mushrooms, beetroot) with melted butter and parmesan cheese	11,90
Hausgemachte Eierbandnudeln mit frischen Steinpilzen Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini freschi Homemade tagliatelle noodles with fresh mushrooms	12,90

HAUPTSPEISEN I SECONDI

MAIN COURSES

- Filet vom heimischen Rind im Bauchspeckmantel** 26,90
an grüner Pfefferrahmsauce
mit gemischtem Gemüse und Kartoffel-Kräuter-Püree
Filetto di manzo nostrano in mantello di pancetta con salsa al pepe verde,
verdure miste e puré di patate e erbe
Fillet of the local beef wrapped in bacon with green pepper sauce,
mixed vegetables and potato puré with herbs
- Entrecote vom Grill mit Kräuterbutter** 22,90
Speckbohnenbündel und Kartoffelröstinchen
Controfiletto di manzo con burro alle erbe, fagiolini allo speck e rösti di patate
Grilled entrecoté of beef with herbs butter, beans with bacon and potato rösti
- Tagliata vom Roastbeef auf Rucolabeet**
mit Balsamicoessenz und Parmesanspänen 22,90
Tagliata di manzo su rucola
con essenza di aceto balsamico e scaglie di parmigiano
Tagliata of beef on rocket salad, with slices of parmesan cheese
- In Lagrein geschmorte Kalbswangen,**
mit gemischtem Gemüse und Kartoffel-Kräuter-Püree 23,00
Guancette di vitello brasate nel vino Lagrein
con verdure miste e purré di patate e erbe
Cheeks of veal braised in Lagrein wine
with mixed vegetables and herbs puré
- Rindsgulasch mit Speckknödel** 18,00
Gulasch di manzo con canederli allo speck
Goulash of beef with dumplings with bacon
- 

**Rosa gebratenes Schweinefilet mit Kräuterkruste,
Reis Pilav und gemischtem Gemüse** 20,00
Filetto di maiale con crosta alle erbe con riso pilav e verdure miste
Fillet of the pork with a herbs crust rice pilav and mixed vegetables

**Zart rosa gebratene Lammkoteletts im Kartoffelkäfig serviert
mit frischen Kräutern und gemischtem Gemüse** 24,00
Costine d'agnello rosé con erbe fresche e verdure miste
servite nella gabbia di patate
Lamb chops rosé with fresh herbs and mixed vegetables
served in a potato cage

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren 16,90
Cotoletta di maiale alla milanese con patatine fritte e mirtilli rossi
Breaded pork escalope with french fries and cranberries

Gemischter Fleischgrillteller mit Röstkartoffeln 21,00
Grigliata di carne mista con patate saltate
Mixed grill of meat with roasted potatoes



KULINARISCHE HIGHLIGHTS IM HERBST

Specialità culinarie d'autunno | Culinary autumn highlights

Erdäpfelblattln mit Sauerkraut 12,50
Frittelle di pasta di patate con crauti cotti
Potato dough with sauerkraut


Gebratene Schweinsrippen mit Sauerkraut und Speckknödel 17,50
Costine di maiale al forno con crauti cotti e canederlo allo speck
Oven pork ribs with sauerkraut and speck dumpling

AUF VORBESTELLUNG • SU PRENOTAZIONE • ORDER IN ADVANCE

Schweinshaxe mit Speckknödeln 17,50
Stinco di maiale al forno con canederli allo speck
Knuckle of pork with dumplings with bacon

DESSERT

Dessertvariation Saalstuben Variazione di dessert <i>Saalstuben</i> Variation of desserts home-style	10,00
Mit Nougatschokolade gefüllte Topfenknödel auf Vanillesauce Canederli di ricotta ripieni di gianduia su salsa alla vaniglia Sweet curd dumplings filled with nougat cream on vanilla sauce	9,50
Creme Bruleè mit Waldfrüchten Crema catalana con frutti di bosco Creme bruleé with wild berries	9,50
Marmoriertes Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren Mousse al cioccolato marmorizzato con fragole fresche Marbled chocolate mousse with fresh strawberries	9,50
Joghurt-Himbeer-Creme im Baumkuchenmantel Crema al joghurt e lamponi in mantello al tronco dolce Cream of joghurt and raspberries in log cake	9,50
Käseteller mit Feigen-Senf-Chutney Piatto di formaggi con mostarda di fichi e senape Mixed cheese plate with fig-mustard-chutney	12,00



D Bitte weisen Sie uns auf eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten hin. Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten.
Bei Bedarf werden für die Zubereitung der Speisen auch tiefgefrorene Lebensmittel verwendet.

I Vi preghiamo di avvisare il personale in caso d'intolleranze o allergie. Vi forniamo informazioni su sostanze ed allergeni.
Per la preparazione dei piatti potranno essere usati anche prodotti surgelati.

E Please inform us about food intolerances or allergies. We will inform you about ingredients and substances.
Preparing the meals there may also be used deep-frozen food if needed.

