

# ANTIPASTI

---

<b>Carpaccio vom Salzfleisch mit eingelegten Waldpilzen, Rucola und Parmesanspänen</b>	13,90
Carpaccio di carne salada con funghi sott'olio, rucola e scaglie di parmigiano Carpaccio with pickled mushrooms, rucola and parmesan cheese	
<b>Im Speckmantel gegrillte Ziegenfrischkäsepralinen auf Salatbouquet</b>	13,50
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	
<b>Rohschinken „San Daniele“ mit Honigmelone</b>	13,90
Prosciutto crudo „San Daniele“ con melon Raw ham „San Daniele“ with melon	
<b>Buffelmozzarella auf Tomatencarpaccio mit frischem Basilikum</b>	12,50
Mozzarella di Bufala su carpaccio di pomodori con basilico fresco Buffalo mozzarella on tomato carpaccio with fresh basil	
<b>Variation von unseren Antipasti „Saalstuben“</b>	14,50
Variazione dei nostri antipasti „Saalstuben“ Variation of our antipasti „Saalstuben“	
<b>Südtiroler Speckteller mit frischem Meerrettich</b>	14,90
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>	29,00
<i>für 3 Personen • per 3 persone • for 3 persons</i>	42,50
<b>Gemischter Räucherteller mit würzigem Bergkäse</b>	15,90
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>	31,00
<i>für 3 Personen • per 3 persone • for 3 persons</i>	44,00

# SUPPEN

## SUPPEN I ZUPPE I SOUPS

---

<b>Klare Kalbsbrühe mit Kräuterfrittaten</b>	8,00
Consommé di vitello con frittatine alle erbe Consommé of veal with strips of pancakes with herbs	
<b>Speckknödelsuppe mit frischem Schnittlauch</b>	8,00
Canederli di speck in brodo con erba cipollina fresca Clear bouillon with speck dumplings and fresh chive	
<b>Kartoffel-Lauch-Creme mit Trüffel „Scorzone“</b>	10,00
Crema di patate e porri con tartufo „scorzone“ Cream soup of potatoes and leek with truffle “scorzone”	
<b>Südtiroler Heucremesuppe mit frischen Kräutern • im Brot serviert</b>	10,00
Zuppa di fieno dell’Alto Adige con erbe aromatiche fresche • servita nel pane Hay cream soup with fresh herbs • served in bread	

# SALATE

## SALATE I INSALATE I SALAD

---

<b>Gemischter Salat</b>	5,00
Insalata mista Mixed salad	
<b>Krautsalat mit gerösteten Speckstreifen</b>	5,00
Insalata di crauti con speck arrostito Cabbage salad with roasted speck	
<b>Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen</b>	13,50
Piatto di insalata mista con tonno e cipolla fresca Mixed salad with tuna and onion rings	
<b>In Sesambutter gegrillter Ziegenfrischkäse auf Salatbouquet</b>	16,00
Formaggio fresco di capra grigliato in burro di sesamo su bouquet d’insalata Fresh goat cheese grilled in sesame butter on bouquet of salad	
<b>Salatteller Saalstuben mit gebratenen Putenstreifen und gerösteten Kürbiskernen</b>	16,00
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

---

<b>Spinatspätzle in Schinken-Rahmsauce</b>	11,50
Gnocchetti di spinaci con prosciutto e panna Small spinach dumplings in a ham and cream sauce	
<b>Hausgemachte Schlutzkrapfen, gefüllt mit Spinat und Topfen, abgeschäumt mit Butter und Parmesan</b>	12,90
Mezzelune fatte in casa con spinaci e ricotta, burro fuso e parmigiano Homemade spinach ravioli with parmesan cheese and melted butter	
<b>Kartoffelteigtaschen, gefüllt mit Bergkäse und Trüffel verfeinert mit zerlassener Butter</b>	14,50
Ravioli di patate ripiene di formaggio di montagna, con burro fuso e tartufo Potato ravioli with mountain cheese, with melted butter and truffle	
<b>Champagner-Risotto im Parmesankörbchen mit Riesengarnelen • oder mit schwarzem Trüffel „Scorzzone“</b>	14,90
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“	
<b>Hausgemachte Tagliolini (feine Bandnudeln) mit schwarzem Trüffel „Scorzzone“</b>	14,90
Tagliolini fatti in casa con tartufo „Scorzzone“ Homemade taglioni noodles with black „Scorzzone“ truffle	
<b>Tiroler Knödelvariation (Spinat, Käse, Pilze, Rote Beete) an brauner Butter und Parmesan</b>	12,90
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	
<b>Hausgemachte Eierbandnudeln mit frischen Steinpilzen</b>	13,50
Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini freschi Homemade tagliatelle noodles with fresh mushrooms	

# HAUPTSPEISEN I SECONDI MAIN COURSES

---

**Filet vom heimischen Rind im Bauchspeckmantel  
an grüner Pfefferrahmsauce  
mit gemischtem Gemüse und Kartoffel-Kräuter-Püree** 29,90

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  
Speckbohnenbündel und Kartoffelröstinchen** 25,90

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** 25,90

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** 25,00

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** 19,50

Gulasch di manzo con canederli allo speck  
Goulash of beef with dumplings with bacon

<b>Rosa gebratenes Schweinefilet mit Kräuterkruste, Reis Pilav und gemischtem Gemüse</b>	22,90
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	
<b>Zart rosa gebratene Lammkoteletts im Kartoffelkäfig serviert mit frischen Kräutern und gemischtem Gemüse</b>	25,90
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	
<b>Wienerschntzel vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren</b>	18,50
Cotoletta di maiale alla milanese con patatine fritte e mirtilli rossi Breaded pork escalope with french fries and cranberries	
<b>Spiegeleier mit Speck und Röstkartoffeln</b>	12,00
Uova al tegamino con speck e patate arrostate Ham and eggs with roasted potatoes	
<b>Spiegeleier mit Röstkartoffeln und schwarzem Trüffel „Scorzzone“</b>	13,00
Uova al tegamino con patate arrostate e tartufo nero “Scorzzone” Eggs with roasted potatoes and black truffle “Scorzzone”	

**AUF VORBESTELLUNG • SU PRENOTAZIONE • ORDER IN ADVANCE**

<b>Schweinshaxe mit Speckknödeln</b>	18,50
Stinco di maiale al forno con canederli allo speck Knuckle of pork with dumplings with bacon	

# DESSERT

---

<b>Dessertvariation Saalstuben</b> Variazione di dessert <i>Saalstuben</i> Variation of desserts home-style	10,00
<b>Mit Nougatschokolade gefüllte Topfenknödel auf Vanillesauce</b> Canederli di ricotta ripieni di gianduia su salsa alla vaniglia Sweet curd dumplings filled with nougat cream on vanilla sauce	9,50
<b>Creme Bruleè mit Waldfrüchten</b> Crema catalana con frutti di bosco Creme bruleé with wild berries	9,50
<b>Marmoriertes Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren</b> Mousse al cioccolato marmorizzato con fragole fresche Marbled chocolate mousse with fresh strawberries	9,50
<b>Joghurt-Himbeer-Creme im Baumkuchenmantel</b> Crema al joghurt e lamponi in mantello al tronco dolce Cream of joghurt and raspberries in log cake	9,50
<b>Käseteller mit Feigen-Senf-Chutney</b> Piatto di formaggi con mostarda di fichi e senape Mixed cheese plate with fig-mustard-chutney	12,90

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.