

hgv  
PUSCHTRA  
ERDEPFL  
WOCHN®

.....  
bontà di patate pusteresi

00	Vier im Kartoffelnest gebackene Garnelen <i>Quattro gamberi fritti nel nido di patate</i>	6,00
01	Kartoffelcremesuppe von der Pustertaler Knolle mit frischer Brunnenkresse <i>Crema di patate pusteresi con crescione fresco</i>	7,50
02	Hausgemachte Kartoffelteigtaschen, gefüllt mit Lauch-Specktartar in leichter Kräuterrahmsauce mit Schwarzbrotchips garniert <i>Ravioli di patate fatte in casa ripieni di speck e porre in salsa alle erbe guarniti con patatine di pane nero</i>	15,50
03	Hausgemachte Nocken von der Pustertaler Kartoffel mit Gemüsejulienne und frischem schwarzen Trüffel <i>Gnocchi di patate pusteresi con julienne di verdura e tartufo nero fresco</i>	16,00
04	Frittierte „Erdäpfelblattlan“ mit hausgemachtem Sauerkraut <i>Frittelle di patate con crauti</i>	9,50
05	Geräucherter Carpaccio vom Black Angus Rind auf Wildkräutersalat <i>Carpaccio di manzo Black Angus affumicato su insalatina selvatica</i>	14,50

hgv  
PUSCHTRA  
ERDEPFL  
WOCHN®

.....  
bontà di patate pusteresi

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 06 | Gebeizter Trientner Bachsaibling<br>mit Kartoffelsalat, Mascarpone und Avocado-creme<br><i>Salmerino trentino macerato con<br/>insalata di patate, mascarpone e salsa d'avocado</i>  | 16,00 |
| 07 | Rosa gebratener Kalbsrücken<br>auf gegrilltem Kartoffelrösti mit Minigemüse der Saison<br>und Bratenjus<br><i>Sella di vitello ai ferri<br/>su medallione di patate e verdura al burro</i>   | 28,00 |
| 08 | Rosmarin's Burger im Kartoffelbrot<br>Fleisch vom Black Angus Rind (220 gr) mit gegrillter Pancetta, Käse,<br>gerösteten Zwiebeln, Tomate und knackfrischem Salat,<br>mit Remouladensauce im Kartoffelbrot,<br>dazu Süßkartoffelpommes<br><i>Hamburger nel pane di patate<br/>con carne di manzo Black Angus (220gr), pancetta grigliata,<br/>formaggio, cipolle, pomodoro e insalata fresca,<br/>e salsa remoulade, con patate dolce fritte</i> | 17,80 |
| 10 | Steinofenpizza mit Mozzarella,<br>Kartoffeln, Rosmarin und Brie<br><i>Pizza al forno di legna con mozzarella,<br/>patate, rosmarino e brie</i>   | 10,80 |
| 11 | Zwetschgenknödel aus Kartoffelteig in süßen Zimtbrösel<br>mit brauner Butter an Vanillesauce (20 min.)<br><i>Canederli dolci di prugne con canella,<br/>serviti con burro fuso e salsa alla vaniglia (20.min)</i>  | 9,00  |