

Herbst³Zeit

Menu *of the* Week



Graukäse vom Veiderhof Vierschach | Zwiebel | Schnittlauch
Formaggio grigio del Maso Veider Versciaco | cipolla | erba cipollina
Grey cheese from Veiderhof Vierschach/Versciaco | onion | chives
€ 14,00 (L)

Erdäpfelblattlan mit Kraut und Schinken
Foglie di patate con crauti e prosciutto cotto
Potato leafes with cabbage and ham
€ 16,00 (L, U, G)

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Spinat & Topfen oder mit Pfifferlingen
mit zerlassener Butter, Parmesankäse und Schnittlauch
Fagottini di patate ripieni di spinaci e ricotta oppure di finferli
con burro fuso, parmigiano e erba cipollina
Homemade potato ravioli filled with spinach & curd cheese or with chanterelles
served with butter, parmesan cheese and chives
€ 15,00 (L, U, G)

Pizza Innichen | San Candido
Mozzarella, Graukäse vom Veiderhof Vierschach, Zwiebel, Cocktailtomaten, Rauke
Mozzarella, formaggio grigio del Maso Veiderhof Versciaco, cipolla, pomodorini, rucola
Mozzarella, grey cheese from Veiderhof Vierschach, onion, cherry omatoes, roquette
€ 14,50 (L, G)

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren
"Kaiserschmarrn" fatto in casa con mirtilli rossi
Homemade "Kaiserschmarrn" with cranberries
€ 14,00 (L, U, G)

