

-  **Tagliere del cacciatore**
(Speck, salame di cervo, lardo, soppressa veneta, landjäger e crèn) € 9,00
Barbera "Fontanafredda"
- Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano e salsa austroungarica** € 9,50
Valpolicella "San Michele"
-  **Carpaccio di cervo con finferli e balsamico ai lamponi** € 11,50
Gewürztraminer "Hofstetter"
- Involtini di bresaola con caprino alle erbe e crema all'aceto balsamico** € 9,00
Barbera "Tenuta Illuminata"
-  **La selezione di formaggi locali**
(tagliere di formaggi e mostarda) € 7,50
Incrocio Manzoni "Paladin"
-  **Arrostino di cervo marinato con pioggerella di pinoli in salsa vinaigrette** € 11,50
Santa Maddalena "H. Fun"
- Prosciutto di Parma stagionato 20 mesi e mozzarella all'olio extra vergine d'oliva e pepe fresco** € 11,50
Teroldega "Dossi Fedrigotti"

Antipasti

Per alcuni piatti consigliamo il vino piú adatto.

I piatti con il simbolo  sono tipici delle Dolomiti.

Caperto € 2,00.

	Minestra d'orzo " <i>Panicia</i> " con tircla	€ 8,50
	Minestrone di verdure fresche di stagione	€ 8,50
	Fagottini di pere e noci al gorgonzola	€ 9,50
	<i>Gewürztraminer "Hofstetter"</i>	
☞	Casunziei di ricotta e spinaci al burro fuso e salvia (fatti in casa)	€ 9,00
	<i>Pinot Bianco "San Paulis"</i>	
	Canederli al burro fuso e salvia	€ 9,00
	<i>Santa Maddalena "H. Jun"</i>	
	Risotto selvatico del Kaiser con porcini e petto d'oca (minimo 2 persone)	€ 10,00
	<i>Chardonnay "Jermann"</i>	
	"Spätzle" Gnocchi tirolesi allo speck	€ 9,00
	<i>fagrein Dunkel "Peter Zenner"</i>	
	Gnocchi di patate con pastin e radicchio di Treviso	€ 10,00
	<i>Venezzani della casa "Villa Gasparini f."</i>	
	Padella di pappardelle fatte in casa alla cacciatore (ragù di capriolo e funghi porcini salata in padella)	€ 10,00
	<i>Pinot Nero "Hofstetter"</i>	
	Quadrotti al profumo di primavera con salsa al Piave vecchio (ripieni di ricotta ed erbe di montagna)	€ 10,00
	<i>Chianti "Riparera"</i>	
	Antipasto del cacciatore (tagliere di speck, lardo, landjäger, salame di cervo, soppressa veneta)	
	☞ Piatto ladino (Polenta, pastin ai ferri, formaggione e funghi misti)	€ 14,00
	<i>Santa Maddalena "H. Jun"</i>	
	Gulasch di capriolo, polenta e canederlo	€ 15,00
	<i>Cabernet "Conte d'Attenis"</i>	
☞	Costolette di cervo glassate all'Amarone ed arancio	€ 15,00
	<i>Amarone "Dolla"</i>	

Primi

Secondi



Skiz (formaggio fuso) con polenta e soppressa al balsamico € 11,00
Soave "Monte Carbone"

Tagliata di manzo grigliata alla Robespierre con rucola e scaglie di Parmigiano € 14,00
Pinot Nero "Hofstetter"

Spiedino misto di carni e verdure grigliate € 13,50
Merlot "Conte d'attinis"

Filetto di manzo alla brace al naturale € 17,00
Pinot Nero "Hofstetter"

Filetto di manzo ai vari sapori:

al pepe arlecchino, al porcino tartufo, fasciato con lardo e rosmarino, al gorgonzola e scaglie di Fodom, al balsamico con profumo di fieno. € 21,00
Brunella "San Giorgio Ugalfoester"

Fiorentina alla brace (min. 500 gr., prezzo all'etto) € 4,00
Rosso di Montalcino "San Giorgio"

Grigliata mista di carni, verdura e formaggi (min. 2 persone, prezzo a persona) € 19,00
Rosso dell'Abazia "Serafini e Vidotto"

... altre specialità ai ferri (non sempre disponibili):
 Braciola di vitello, Braciola di maiale, paillard di manzo, petto di pollo... da € 9,50 a € 13,50

Antipasto del cacciatore (tagliere di speck, lardo, landjäger, salame di cervo, soppressa veneta)

Misto di verdure alla brace € 6,00

Misto di verdure cotte

Patate fritte fresche € 5,00

Padella di funghi porcini € 8,00

Padella di funghi misti € 6,50

Insalata mista oppure mestoli di polenta € 4,00

Il Dessert, abbinatelo ai nostri vini dolci.

Tiramisù fatto in casa € 4,50

Strudel di mele alla ladina € 4,50

Yogurt con frutti di bosco caldi € 4,50

Gelato vaniglia con cascata di lamponi caldi € 4,50

... Grigliata a legna

Tentazioni

Tartufo al caffè affogato al caffè	
<i>oppure</i>	
tartufo al cioccolato affogato al Bayles	€ 4,50
Macedonia di frutta fresca	€ 4,50
Sorbetto al fior di Sambuco con petali di fiori selvatici	
(min. 2 persone)	€ 3,50
€ La selezione di formaggi locali	
(piccolo tagliere di formaggi e mostarde)	€ 4,50

Dolci

Antipasto del cacciatore
(tagliere di speck, lardo, landjäger, salame di cervo, soppressa veneta)

Menu' del Forestiero

Padella di pappardelle fatte in casa alla cacciatore	
Tagliata di manzo grigliata alla Robespierre con verdure	
alla brace	
Dessert del buffet	€ 22,00
<i>Pinot Nero "Hofstetter"</i>	

Menu' Vegetariano

Fagottini di pere e noci al gorgonzola	
Formaggione con polenta e verdure alla brace	
Dessert del buffet	€ 22,00
<i>Gewürztraminer "Hofstetter"</i>	

Menu' Kids

Piatto dell'orsacchiotto	€ 9,00
(maccheroncini alla nonna rosa o con pomodoro/ragù)	€ 9,00
<i>Coca cola, Fanta oppure Spezia</i>	
Piatto del gallo sciatore	
(petto di pollo alla griglia e patate fritte fresche)	€ 12,00


August

Prosecco analcalico Apfelssecco "Kallmeyer"

	Vorspeise nach Jäger Art. (Speck, Hirsch Salami, Schweinespeck, Veneto Salami, Landjäger, crèn)	€ 9,00
	Barbera "Fontanafredda"	
	Carpaccio mit österreichisch- Ungarischen Sauce und Parmisan Käse	€ 9,50
	Valpolicella "San Michele"	
	Hirsch- Carpaccio mit Pfifferlingen und Himbeerescreme	€ 11,50
	Gewürztraminer "Hofstetter"	
	Bündner Fleisch- Rouladen mit Kräuterkäse und balsamic Essig	€ 9,00
	Barbera "Tenuta Illuminata"	
	Local Käse Selection (Käsebackbrett und Tyroler-Senfsauce)	€ 7,50
	Innocenzo Manzoni "Paladin"	
	Hirschbraten mit Pinienkerne über Vinaigrette	€ 11,50
	Santa Maddalena "H. Jun"	
	Parma Rohen Schinken (Ablagerung 20 Monaten) und Mozzarella Käse mit Olivenöl und Pfeffer	€ 11,50
	Teraldego "Bassi Fedrigatti"	

Vorspeisen

Für einige Gerichte empfehlen wir Ihnen die besten Weine.

	Gerstensuppe "Panicia" mit Tircle	€ 8,50
	Gemüse Suppe	€ 8,50
	Birnen Ravioli mit Gorgonzola und Walnuß Sauce	€ 9,50
	Gewürztraminer "Hofstetter"	

SE

Hausgemachten Spinat Schlutzkrapfen mit Butterschmalz und Salbei	€ 9,00
<i>Pinot Bianco "San Paulis"</i>	
Knödel mit Butterschmalz	€ 9,00
<i>Santa Maddalena "H. Jun"</i>	
"Kaiser" Risotto mit Steinpilzen und Gansfilets (minimo 2 persone)	€ 10,00
<i>Chardonnay "Jermann"</i>	
Tiroler Spinatklösschen "Spätzle" mit Speck	€ 9,00
<i>fagrein Dunkel "Peter Zenner"</i>	
Hausgemachte Kartoffelklösschen mit pastin und Treviso Radicchio	€ 10,00
<i>Venezzani' della casa "Villa Gasparini f."</i>	
Hausgemachten Bandnudeln Pfanne auf "Jäger" Art. (Rebragout und Steinpilzen)	€ 10,00
<i>Pinot Nero "Hofstetter"</i>	
Frühling Ravioli über Piave vecchio Käse- creme (mit Quark und Bergen Gewürze)	€ 10,00
<i>Chianti "Rippanera"</i>	
Antipasto del cacciatore (tagliere di speck, lardo, landjäger, salame di cervo, soppressa veneta)	
 Ladinische Speise (Polenta, pastin ai ferri, formaggione e funghi misti)	€ 14,00
<i>Santa Maddalena "H. Jun"</i>	
Rehgoulasch, Polenta und Knödel	€ 15,00
<i>Cabernet "Conte d'Attenis"</i>	
 Glasierte Hirschkotelett mit "Amarone" Wein und Orange	€ 15,00
<i>Amarone "Dolla"</i>	
 Skiz-Käse mit Polenta, Soppressa(Aufschnitt Veneto Art.) und balsamic Essig	€ 11,00
<i>Soave "Monte Carbone"</i>	
<hr/>	
Rinderbraten "Robespierre" mit Rauke und parmisan Käse	€ 14,00

Zwischenbei

Hauptgericht

2

Pinot Nero "Hofstetter"

Gegrillten Spießchen € 13,50

Merlot "Conte d'attinis"

Rinderfilett vom Grill € 17,00

Pinot Nero "Hofstetter"

Rinderfilet auf gemischten Aromen:

mit gemischten Pfeffern, getrüffeltem Steinpilz, Schweinespeck und Rosmarin, Blauschimmelkäse und Fodom- Käse, mit balsamic Essig.

€ 21,00

Brnello "San Giorgio Ugolfaester"

Florentiner rumpsteak (min. 500 gr., Pries für Hektogramm) € 4,00

Mixed Grill von Fleisch, Gemüse und Käse

(min. 2 Personen, Preis pro Person) € 19,00

Rosso dell'Abazia "Serafini e Udotta"

..Anderen Spezialitäten vom Grill (nicht immer zur Verfügung): da € 9,50

Kalbkotelett, Bschweinekotelett, Rindersteak, Hähnchenbrust a € 13,50

Gemichte gemüse vom Grill € 6,00

Gemischte Dampfgemüse

Pommes Frites € 5,00

Sautierte Steinpilzen € 8,00

Sautierte gemischte Pilzen € 6,50

Gemischte Salat oder Polenta € 4,00

Das Desserts versuchen Sie es mit unsere Dessert Weine.

Tiramisù € 4,50

Ladinisches Apfelstrudel € 4,50

Yoghurt mit warme Waldfrüchte € 4,50

Vanille Eis mit warmen Himbeeren € 4,50

Mokatrüffeln mit Espresso

oppure

Schokoladentrüffeln mit Bayles € 4,50

Frisches Obsalat € 4,50

Sambuco Sorbet mit Blüten von Wildblumen

(min. 2 Personen) € 3,50

Local Käse Selection

(kleiner Käsebackbrett mit Tyroler- Senfsauce) € 4,50

Grill Holz
...

Süße Versuchungen

Fremdgaeste Menü

Hausgemachten bandnudeln Pfanne auf "Jäger" Art.
Rinderbraten "Robespierre" mit Gemüse vom Grill
Dessert vom Buffet € 22,00
Pinot Nero "Hofstetter"

Vegetarischegaeste Menü

Birnen und walnuß Ravioli mit Gorgonzola- Sauce
Gegrillter Käse mit Polenta und Gemüse vom Grill
Dessert vom Buffet € 22,00
Gewürztraminer "Hofstetter"

Kinder Menü

Teddybäre Speise € 9,00
(Nudeln Nonna Rosa Art., mit Tomatensauce oder mit Ragout) € 9,00
Coca cola, Fanta oder Spezia

Hahnskifahrer Speise
(Hähnchenbrust vom Grill und frischen Pommes Frites) € 12,00
Prosecco alkoholfrei Apfelscecco "Kallmeyer"

Hunter's Hors d'Oeuvres
(Speck, deer salami, pig fat, landjäger and crèn) € 9,00
Barbera "Fontanafredda"

Carpaccio (thin slices of raw beef fillet) with Austro-
hungarian sauce and Parmisan cheese € 9,50
Valpolicella "San Michele"

Deer Carpaccio with chanterelles and raspberrie's cream € 11,50
Gewürztraminer "Hofstetter"

Buffet

Oeuvres

Grison air- dried beef rolls with green cheese and balsamic vinegar € 9,00

Barbera "Tenuta Illuminata"

Local cheese Selection
(cheese board and mustard sauce) € 7,50

Incrocio Mangoni "Paladin"

Roast deer with pine nuts on Vinaigrette sauce € 11,50

Santa Maddalena "H. Jun"

Parma raw ham (20 months seasoning) and mozzarella cheese with olive oil and fresh Pepper € 11,50

Teraldego "Dossi Fedrigotti"

Hors-à

For some courses, we suggest you the best combination with our wines.

Barley soup "Panicia" with Tircle cheese € 8,50

Fresh vegetable soup € 8,50

Pear Ravioli with blue cheese and walnuts- sauce € 9,50

Gewürztraminer "Hofstetter"

Spinach and cottage cheese- Ravioli with butter and sage
(homemade) € 9,00

Pinot Bianco "San Paulis"

Tyrolo Dumpling with cooked butter and sage € 9,00

Santa Maddalena "H. Jun"

"Kaiser" Risotto with soted mushrooms and goose breast
(min. 2 persons) € 10,00

Chardonnay "Jermann"

Tyrolo Gnocchi "Spätzle" with speck € 9,00

Jaegerin Dunkel "Peter Zenner"

Homemade potato- Dumplings with pastin and Treviso red chicory € 10,00

Veneqagzu della casa "Villa Gasparini f."

Frying pan of noodles "Hunter"
(venison ragout and soted mushrooms) € 10,00

First Course

Pinot Nero "Hofstetter"

Spring's Quadrotti
(stuffing with cottage cheese and Mountain's spices) € 10,00

Chianti "Ripanera"

Antipasto del cacciatore
(tagliere di speck, lardo, landjäger, salame di cervo, soppressa veneta)

 **Ladin course**
(Polenta, grilled pastin, mixed mushrooms and grilled cheese) € 14,00

Santa Maddalena "J. fun"

Venison goulash, Polenta and Tyrolo Dumpling € 15,00

Cabernet "Conte d'Attinis"

 **Glazed venison cutlets with "Amarone" wine and orange** € 15,00

Amarone "Dolla"

 **Skiz (melted cheese), Polenta and Soppressa (sliced meat Veneto Style) with balsamic vinegar** € 11,00

Soave "Monte Carbone"

Grilled beef "Robespierre" with rocket and Parmisan cheese € 14,00

Pinot Nero "Hofstetter"

Grilled meat brochette € 13,50
Merlot "Conte d'Attinis"

Grilled Beef Fillet € 17,00
Pinot Nero "Hofstetter"

Grilled Beef Fillet wit mixed flavors:
with mixed Pepper, truffled mushroom, with pig fat and rosemary, blue cheese and Fodom cheese, balsamic vinegar. € 21,00

Brunella "San Giorgio Ugalfoester"

Grilled Florentine (min. 500 gr., price of each hectogram) € 4,00

Rosso di Montalcino "San Giorgio"

Mixed grilled meat, vegetables and cheeses
(min. 2 persons, price for each person) € 19,00

Rosso dell'Abazia "Serafini e Udotta"

Second Course

... Wood Barbecue

... other grilled Specialities (*not always to disposal*):
 Chop of pork, chop of veal, Minute beef steak, chicken da € 9,50
 breast... a € 13,50

Mixed grilled vegetables € 6,00
 Mixed steam vegetables
 Fresh french fried potatoes € 5,00
 Soted mushrooms in frying pan € 8,00
 Mixed mushrooms in frying pan € 6,50
 Mixed salad *or* Polenta € 4,00

The Desserts, try it with our Sweet Wines..

Homemade Tiramisù € 4,50
 Ladin apple Strudel € 4,50
 Yoghurt with warmed wild fruits € 4,50
 Vanilla ice- cream with warmed Raspberries € 4,50
 Coffee truffle with Espresso
or
 Chocolate truffle with Bayles € 4,50
 Fresh fruit salad € 4,50
 Sambuco Sorbet with wild flowers petals
 (min. 2 persone) € 3,50
 Local cheese Seletion
 (*little cheese board and Mustard sauce*) € 4,50

Antipasto del cacciatore
 (tagliere di speck, lardo, landjäger, salame di cervo, soppressa
 veneta)

Quest Menu

Frying pan noodles "Hunter"
 Grilled beef "Robespierre" with grilled vegetables
 Dessert buffét € 22,00

Pinot Nero "Hofstetter"

Vegetarian Menu

Sweet Temptations - Garnish

Dejus

Pear Ravioli with blue cheese and walnuts
Grilled cheese with Polenta and grilled vegetables
Dessert buffet € 22,00

Gewürztraminer "Hofstetter"

Kids Menu

Teddy Bear course € 9,00
(noodles Nonna Rosa Style or with tomato sauce/ragout) € 9,00
Coca cola, Fanta oppure Spezia

Skier Cock course
(grilled chicken breast and fresh french fried potatoes) € 12,00
Prosecco analcolico Apfelsbecco "Kallmeyer"

