

Kulinarische Frühlingsgenüsse

GodeteVi leggeri variazioni primaverili

11.30 – 14.00

18.00 – 21.30

Leichte Gerichte aus der kalten Küche

Antipasti leggeri

- Grillgemüsetörtchen mit Scamorza überbacken und Tempuragarnele € 11,50
Tortina di verdura alla griglia gratinato con scamorza e tempura di gamberi
- Tartar vom marinierten Lachs mit Wachtelspiegelei, Kartoffelpuffer und Senfsauce € 12,50
Tartara di salmone marinato con uova di quaglia al tegamino, frittelle di patate e salsa al senape
- Rindscarpaccio auf Rucolabeet mit Parmesanspalten und Walnussdressing € 11,50
Carpaccio di manzo su letto di rucola e scaglie di parmigiano e dressing ai noci
- Kaninchenfilet im Sesammantel auf Spargelsalat mit Trüffeldressing € 12,50
Filetto di coniglio nel manto di sesamo su insalata di asparagi con dressing ai tartufi
- Variation von Gemüse und Blattsalaten
...mit Garnelen oder mit Putenstreifen € 13,00
Variazione di verdura e lattuga...
...con gamberi oppure con striscioline di tacchino
- Gemischter Salat vom Büffet (von 12.00 - 15.00 und 19.00 - 21.00 Uhr) € 6,50
Insalata mista dal buffet (dalle 12.00 - 15.00 e 19.00 - 21.00)



Aus Mosers Suppentopf

Dalla zuppiera "Moser"

- Spargelcremesuppe mit Wachtelei-Cordon-Bleu € 7,00
Crema di asparagi con Cordon Bleu di uova di quaglia
- Tomatencremesuppe mit Basilikum € 6,00
Crema di pomodori con basilico
- Rindsconsommé mit Speckknödeln oder Leberknödeln € 6,00
Consommé di manzo con canederli allo speck oppure allo fegato

Teiggerichte und warme Vorspeisen

Piatti di pasta e primi piatti

Spargelrisotto mit leichtem Trüffelaroma
und Schaum vom Montiggler Riesling € 12,50

Risotto agli asparagi aromatizzato con tartufi e schiuma di Riesling di Monticolo

Tagliolini mit grünem Spargel und Trüffelsauce € 12,00

Tagliolini con asparagi verdi e salsa di tartufi

Hausgemachte Ravioli mit Gorgonzolafülle und Walnussbutter € 9,50

Ravioli fatti in casa ripieni di gorgonzola con burro ai noci

„Die drei Guaten aus Südtirol“ € 11,00

Spinatnocke, gebackener Käseknödel und Schlutzkrapfen
mit Butter abgeschmolzen, auf gebratenem Sauerkraut serviert

*“I tre buoni dell’Alto Adige”: Gnocchi di spinaci, canederli di formaggi,
mezzelune agli spinaci con burro sfuso, servito su crauti*

Spaghettini nach Wunsch:

...alla Bolognese / mit Tomatensauce / aglio olio /
mit Rucola, Mozzarella und frischen Tomaten

Spaghettini al vostro gusto:

...con ragù / con pomodori / aglio olio /

con rucola, mozzarelline e pomodorini freschi



€ 7,50 -

€ 8,50

Hauptgerichte vom Grill und aus der Pfanne

Secondi piatti alla griglia e dalla padella

Rindstagliata auf Rucolabeet und weißem Spargel mit Ofenkartoffeln € 19,00

Tagliata di manzo su letto di rucola con asparagi bianchi con patata al forno

Kalbsfilet auf weißem Stangenspargel und Portweinjus € 22,50

Filetto di vitello su asparagi bianchi con jus di vino Porto

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeermarmelade, Röstkartoffeln
und Salatteller vom Buffet € 18,50

*Cotoletta milanese di vitello con mirtilli rossi, patate arrostate
ed insalata dal buffet*

Lammkarree auf Kartoffel-Gemüse-Geröstel und Rosmarinjus € 20,50

Carré d’agnello su “geröstel” di patate e verdure con jus di rosmarino

Feine Fischgerichte

Piatti di pesce

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Blattspinat mit Safrankartoffelpüree und Trüffelschaum € 20,50

Filetto di branzino su spinaci a foglie con purè di patate allo zafferano e schiuma ai tartufi

Lachsforellenfilet auf Kartoffel-Spargel-Geröstel € 18,50

Filetto di trota salmonata su "geröstel" di patate e asparagi

Für unsere kleinen Gäste

Per i nostri piccoli ospiti



„Familix“

Spaghetti mit Tomatensauce oder Fleischsauce

„Familix“ - Spaghetti con salsa al pomodoro o ragù



€ 6,50

„Nixenknöpfli“

Spinatspätzle mit Schinkensauce

„Sirenetta“ - Gnocchetti agli spinaci con salsa di prosciutto e panna

€ 6,50

„Matrosenhappen“

Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln

„Spuntino del marinaio“ - Bastoncini di pesce con patate al prezzemolo

€ 9,50

„Piratenspaß“

Kleines Wiener Schnitzel vom Truthahn mit Pommes frites

„Pirata“ – Cotoletta milanese dal tacchino con patate fritte

€ 10,50

„Kiki Ricky“

Chicken nuggets mit Pommes frites

„Kiki Ricky“ - Chicken nuggets con patate fritte

€ 9,50

„Montiggler Seeritter“

Kalbsschnitzel mit Reis und Karottengemüse

„Cavaliere dal Lago“ - Bistecca di vitello con riso e carotine

€ 10,50



Nur im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet.

Solo in caso di necessità utilizziamo prodotti surgelati.

Süße Versuchungen...

Dolci da sogno...

Torroncinoparfait auf Kiwi-Ananas-Carpaccio <i>Semifreddo di torroncino sul carpaccio di kiwi e ananas</i>		€ 8,50
Crème brûlée von der Tonkabohne mit exotischem Fruchteis <i>Crema bruciata di tonka fagiolo con gelato esotico</i>		€ 8,00
Gebackenes Vanilleparfait mit Sauerkirschen und Nusstörtchen <i>Parfait di vaniglia fritto con amarena e tortino alle nocciola</i>		€ 9,50
Amarettomousse im Dekorbiskuit auf Fruchtsauce und Orangensorbet <i>Mousse all'amaretto nel pan di Spagna su salsa ai frutti con sorbetto all'arancia</i>		€ 9,00
Kokosnusshalbgefrorenes mit frischen Erdbeeren und Knusperschokolade <i>Semifreddo al cocco con fragole fresche e cioccolata croccante</i>		€ 9,50
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster <i>"Kaiserschmarren" con composta di prugne</i>		€ 9,00
Moser's feine Dessertvariation – serviert mit einem Glas Moscato <i>Variazione di dolci – servito con un bicchiere di Moscato</i>		€ 10,50
Käseteller mit heimischen Käsespezialitäten, dazu feine Mostarde und Brotauswahl <i>Variazione di formaggi nostrani con mostarde deliziose e scelta di pane</i>		€ 12,00
...und natürlich feine hausgemachte Torten, Tiramisù und Apfelstrudel in der Kuchenvitrine zur Auswahl! <i>...e naturalmente torte, tiramisù e strudel di mele fatti in casa nella nostra vetrina di torte a Vostra scelta!</i>		€ 3,00 - € 4,00

Gerne sprechen wir Ihnen eine passende Dessertwein-Empfehlung aus!
Volentieri Le consigliamo anche un vino dolce!

Unser Tipp:

...ein Glas Gewürztraminer
„Pasithea Oro - vendemmia tardiva“, 2008
der Kellerei Grlan aus unseren eigenen Lagen
am Seestück in Montiggel
(ausgezeichnet vom „Espresso“ mit den 5 Grappoli)
€ 7,50



Il nostro consiglio:

un bicchiere Gewürztraminer
„Pasithea Oro 2008- vendemmia tardiva“
coltivato della cantina Cornaiano
dei nostri vigneti al Lago di Monticolo
(5 Grappoli dell'„Espresso“)
€ 7,50