

I VES AODUN BUN PRÒ!

Ostaria Posta Team

*Manuela y Philipp
Margareth y Paolo*

*Teo, Lucia, Edison y Duja
Adriana, Tereza y Walter*

DANFORA

Antipasti – Kalte Vorspeisen – Hors d'oeuvres

TUTRA^{ACGV}

Tutra Raviolo fritto con spinaci e ricotta

Spinat-Topfen-Tirtel

Tutra fried raviolo with spinach and ricotta curd cheese

€

4

CIOCE Y CIAJÓ^G

Piattino di salumi e formaggi nostrani

con zucchine sottacete dal nostro orto

Kleiner Tiroler Vorspeisenteller

mit eingelegten Zucchini aus unserem Garten

Cold cuts with ham, salami and cheese

with pickled zucchini from our garden

10

FORELA^{DIK}

Tartar di trota affumicata in cesto di pasta filo

Tartar von der geräucherten Forelle im Filoteig

Tartar of smoked trout in filo pastry

11

PICIA SALATA^{HV}

Piattino d'insalata mista

Kleiner gemischter Salatteller

Small mixed salad

6



JOPES

Zuppe – Suppen – Soups

PANICIA ^{ACGI}

Zuppa d'orzo con Tutra
Gerstensuppe mit Tirtl
Barley soup with Tutra

€

8

JOPA DA SONI ^{ACGI}

Cappuccino di patate con grossino alla pancetta
Kartoffel-Cremesuppe mit Bauchspeck-Grissino
Potatoes cream soup with ham-grissino

5



PUR NÜSC PICI

Per i nostri piccoli ospiti – für unsere kleinen Gäste – for our young guests

DOLASILLA ^{ACGIV}

Piccola porzione di penne al pomodoro
Kleine Portion Makkaroni mit Tomatensauce
Small dish of macaroni with tomato sauce

6

GRAN BRACUN ^{ACI}

Piccola cotoletta alla milanese di tacchino con patate fritte
Kleines Truthahn Wienerschnitzel mit Pommes Frites
Small turkey Wiener schnitzel with french fries

12

PRÖMS

Primi piatti - Warme Vorspeisen - Starters

	€
BALOTES FRACIADES ^{ACGV}	
Canederli di formaggio pressati su insalata di crauti	
Pressknödel auf Krautsalatbeet	
Traditional Cheese and bread dumplings with cabbage salad	11
LINSES ^{ACGI}	
Mezzelune di patate ripiene al cotechino	
con lenticchie di montagna glassate al balsamico	
Kartoffelteigtaschen mit Cotechino-Füllung	
dazu Berglinsen mit Balsamico	
Potato ravioli with Cotechino sausage	
with lentils and Balsamic glaze	13
TASCES ^{ACGV}	
Ravioloni ripieni di formaggio di malga	
con grano saraceno e burro ai mirtilli rossi	
Ravioli mit Almkäse gefüllt	
darüber Buchweizen und zerlassene Preiselbeerbutter	
Ravioli fillet with local cheese,	
buckwheat and cranberry butter	13
RIJI ^{GI}	
Risotto con Monpiër®	
Birra Ambrata della Val Gardena, rosmarino e speck	
Risotto mit Monpiër®	
Grödner Amber Pale Ale, Rosmarin und Speck	
Risotto with Monpiër®	
Local Amber Pale Ale, rosemary and smoked ham	12

DERZADES PRINIZIPALES

Secondi Piatti – Hauptgerichte - Main courses

	€
VIDEL ^{GH}	
Tagliata di lombata di vitello con crema al topinambur del nostro orto e radicchio tardivo	
In Scheiben geschnittener Kalbsrücken mit Creme von der garteneigenen Topinambur und Radicchio	
Sliced veal loin steak with mashed tobinambur from our garden and Radicchio	23
CERF ^{ACGI}	
Guancia di cervo brasato al pino mugo con gnocchetti all'uovo	
Geschmorte Hirschwange mit Latschenkiefer und Eierspätzle	
Braised venison cheek with mountain pine and egg spaetzle	23
GRESTL ^{ACGI}	
Rosticiata di patate lesse con punte di filetto di suino, salsa d'arrosto all'aceto di mele, cipolle fritte ed insalata di cappucci	
Geschwenkte Dampfkartoffeln, mit Schweinsfiletspitzen, Bratensauce mit Apfelessig, frittierte Zwiebeln und Krautsalat	
Roasted potatoes and pork with fried onions and cabbage salad	20
ORTAM ^{ACV}	
Formaggio greco di capra con verdure al forno	
Feta und Gemüse vom Rohr	
Steamed vegetables and feta cheese	14

PICI PICIÁ

Dessert d'Arte – Kunst-Desserts – Artistical sweets

LOIS ANVÍDALFARËI^{ACGH}

Sculptor

Mousse al panpepato

Lebkuchenmousse

Gingerbread mousse

€

14

GUSTAV WILLEIT^{ACGH}

Photographer

Semifreddo alla Sacher

Sacherparfait

Dark Sacher parfait

9

SMACH.IT^{ACGH}

Land Art by Andrea Salvetti

Corno al cioccolato e caramello salato

Horn von der Schokolade und gesalzenem Karamell

Horn of chocolate and salted caramel

9

BANKSY^{ACGH}

Street Art

Mousse al lampone

Himbeermousse

Raspberry mousse

9



DUC TRADIZIONÂI

Dessert classici – klassische Desserts – traditional sweets

JÜ SOT^{ACGH}

Affogato Caffè espresso con gelato

Espresso mit Eis

Espresso with ice cream

€

4

STRUDL^{ACGH}

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Apple strudel with vanilla sauce

5



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
Substances or products that cause allergies or intolerances

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:
Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:
Our dishes and beverages can contain the following substances:

- A Cereali contenenti glutine – Glutenhaltiges Getreide
Cereals containing gluten
- B Crostacei – Krebstiere – Crustaceans
- C Uova – Eier – Eggs
- D Pesce – Fisch – Fish
- E Arachidi – Erdnüsse – Peanuts
- F Soia – Sojabohnen – Soybeans
- G Latte – Milch – Milk
- H Frutta a guscio – Schalenfrüchte – Nuts
- I Sedano – Sellerie – Celery
- J Senape – Senf – Mustard
- K Semi di sesamo – Sesamsamen – Sesame seeds
- L Anidride solforosa e solfiti – Schwefeldioxid und Sulphite
Sulphur dioxide and sulphites
- M Lupini – Lupinen – Lupin
- N Molluschi – Weichtiere – Molluscs
- V Piatto vegetariano – vegetarisches Gericht – vegetarian dish

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.
Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

