

# Ostern auf der Alm – klein, aber fein Pasqua in malga – piccola ma raffinata

## VORSPEISEN - PRIMI

Gemischter Aufschnitt <sup>1, 3, 7</sup> Affettato e formaggi misti	19
Speckknödelsuppe (zwei Knödel) <sup>1, 3, 7</sup> Canederli allo speck (due canederli) in brodo	12
Gulaschsuppe <sup>1, 3, 7</sup> Zuppa di gulasch	12

## HAUPTSPEISEN – SECONDI

Schlutzkrapfen als Hauptspeise <sup>1, 3, 7</sup> Mezzelune con ripieno di ricotta e spinaci (porzione da secondo)	17
Knödeltris vegetarisch: Spinat, Rote Beete und Käseknödel <sup>1, 3, 7</sup> Tris di canederli vegetariano: spinaci, rape rosse e formaggio	15
Hirtenmakkaroni <sup>1, 3, 7</sup> Maccheroni alla pastora: salsa mista di ragù, piselli, funghi e pomodoro	15
Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat <sup>1, 3, 7</sup> Bistecca milanese con insalata di patate	21
<u>Beilagen:</u> Krautsalat, Krautsalat mit Speck oder Kartoffelsalat	6
<u>Contorni:</u> Cavolo cappuccio, capuccio con speck o insalata di patate	

## SÜßES - DOLCI

Kaiserschmarrn mit Preiselbeermarmelade und Apfelmus <sup>1, 3, 7</sup> „Kaiserschmarrn“ con marmelata di mirtilli e purea di mele	14
Buchweizentorte oder Mürbteigpfelstrudel <sup>1, 3, 7</sup> Torta di grano saraceno o strudel di mele (pasta a frolle)	5

***Wir wünschen frohes Osterfest  
Vi auguriamo buona Pasqua***