



Grüß Gott und
herzlich willkommen
Boun giorno

Lieber Gast,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern. Zusätzlich geben die Buchstaben in Klammer Auskunft über die enthaltenen Allergenzutaten – siehe Legende.

im Dezember 2017

Speisekarte (la Lista)

	Euro
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren und Toastbrot (A,D,F,G) Trota affumicata, fetta di pane, tostato	6,80
Osttiroler Schinkenspeckbrot aus der Bauernselche mit Kren (A,G) Piatto di Speck „Tyrolienne“, rafano fresco	7,90
„Salat „Putenstreifen“, gem. Salate mit gegrillten Putenstreifen, Sesam u. Sauerrahmdressing (A,C,G,N) Insalata mista e petti di tacchino grigliata, sesamo e crema dressing	9,50
<u>Suppen minestre</u>	
Tagessuppe (A,C,G,L) Minestre del giorno	3,50
Klare Kraftsuppe mit Frittaten (A,C,G,L) Fittatine in brodo	3,50
Klare Kraftsuppe mit Fadennudeln (A,C,L) Pastina in brodo	3,60
*Hausgemachte Kasknödelsuppe (1 Stk) (A,C,G,L) Un canederlo con formaggio in brodo	4,30
<u>beliebte Schmankerln Piatti poplari</u>	
*Hausgemachte Schlipfkrapfen mit brauner Butter und Parmesan (A,C,G) Pasta colmato di patate, (fatto in casa) burro caldo e parmigiano	8,90
*Gebackener Bergkäse „Spezialität des Hauses“ mit Preiselbeersahne u. Knoblauchbrot (A,C,G,L) Formaggio fritto „Specialità alla Edelweiß“, con crema mirtilli rossi e pane all'aglio	9,50
*„Defregger Käsespätzle“ im Pfandl mit Röstzwiebel (A,C,G) Passatelli di formaggio, arrostito cipolle	8,20

* vegetarische Gerichte (* piatti vegetariani)

>inklusivepreise< prezzi incluso

Fisch *Pesce*

Gebirgsbachforelle „Müllerin“ mit Petersilkartoffeln, zerlassende Butter (A,D,G) 13,90
Trota di torrente „all mugnaia“ con patate al prezzemolo e burro caldo

Gebackene Scholle mit Kartoffeln und Sauce Tartare (A,C,D,G) 12,90
Passera di mare impanato con patate e salsa tartara

Traditionelle Hauptgerichte *Cucina popolare locale*

Wienerschnitzel vom Schwein oder Pute mit Petersilkartoffeln od. Pommes-frites (A,C,G) 11,90
Cotoletta alla milanese di maiale o di pollo, patate al prezzemolo o patate fritte

Cordon bleu mit Pommes-frites (A,C,G) 12,90
Scaloppina „Cordon bleu“ con patate fritte

„PFANDL“ Schweinelendchen in Champignonrahmsauce, Spätzle u. Gemüse garnitur (A,C,G,L,O) 16,50
Filetto di maiale in salsa di funghi con passatelli e verdure servito

Truthahnsteak mit Pommes-frites und Currydip (C,G,M) 12,60
Bistecca di tacchino con riso

Rumpsteak vom heimischen Rind, Kräuterbutter, Herzogkartoffeln u. gegrillte Cocktailtomaten (G,L,M) 18,50
Bistecca di manzo, burro alle erbe, patate arrosto, piccolo pomodori grigliate

„Edelweiß“ Steaktoast 2 kleine Rindssteak auf Toast, Cocktailsauce u. Salatgarnitur (A,C,F,G,L,M) 13,40
Due piccolo bistecca di manzo, pane tostato, garnitura di insalata, cocktailsauce

Für unsere kleinen Gäste *peri nostri bambini*

Schneewittchen (kl. Wiener v. Schwein) Pommes-frites (A,C,G) 5,50
Cotoletta alla milanese piccola (di maiale), patate fritte



Cinderella (Fischstäbchen) Kartoffeln (A,D) 5,50
Filetto di pesce fritto, patate

Kikeriki (Hühnernuggets), Reis (A) 5,50
Petti di pollo, riso

Beilagen *Contorni*

Portion Pommes-frites	patate fritte (-)	... 3,90
Portion Salat	insalata di buffet (A,C,D,G,L,M)	4,30
Knoblauchbaguette	pane all'aglio (A,G,L,M)	2,90



Köstliche Nachspeisen und süße Desserts finden Sie auf unserer Eiskarte
La lista di Dessert e gelato è extra

>inklusivepreise< prezzi incluso

Allergeninformation – Legende:

Glutenhaltiges Getreide	A	Krebstiere	B	Ei	C
Fisch	D	Erdnuss	E	Soja	F
Milch und Laktose	G	Schalenfrüchte	H	Sellerie	L
Senf	M	Sesam	N	Sulfite	O
Lupinen	P	Weichtiere	R		

14 Allergene sind als Zutaten EU-weit in der Gastronomie kennzeichnungspflichtig
(Allergeninformationsverordnung BGBL II 175/2014)