

Antipasti freddi – Kalte Vorspeisen – cold antipasti

Tartare di manzo locale BIO | rafano e mela |
funghi chiodini | pan brioche

Tatar vom Südtiroler BIO Rind | Meerrettich |
Apfel | Hallimasch Pilze | Brioche Brot

Tatar of biological beef | horseradish |
apple | chiodino mushrooms | brioche bread



Mozzarella di bufala | pomodoro | rucola |
prosciutto crudo di Parma

Büffelmozzarella | Parma-Rohschinken | Tomate | Rauke

Buffalo mozzarella | raw ham | tomato | rocket salad



Fritto misto di calamari e gamberi |
maionese al limone | salsa agrodolce

Frittierte Kalmar-Ringe und Garnelen |
Zitronen-Mayonnaise | süßsaure Sauce

Fried cuddle fish rings and shrimps |
mayonnaise with lemon | sweet-and-sour sauce

Primi caldi – warme Vorspeise – warm antipasti

„Schlutzkrapfen“ Mezzelune di farina di segale BIO |
spinaci freschi | burro nocciola

Schlutzkrapfen vom BIO-Vollkornroggen |
frischer Blattspinat | Nussbutter

South Tyrolean “Schlutzkrapfen” halfmoons of BIO
rye flour | fresh spinach | nut-butter



Tagliolini alla chitarra | ragù di cervo | erbette selvatiche

“Gitarre” Tagliolini-Nudeln | Hirsch-Ragout | Wildkräuter

“Guitar” Tagliolini-noodles | deer-ragout | wild herbs



Doppio stretto di manzo | canederlo allo speck | erba cipollina

Rinder-Kraftbrühe | Speckknödel | Schnittlauch

Beef essence | speck-dumpling | wild chives

Pontata principale – Hauptspeise – Main dish

Cotoletta alla milanese | insalatina di patate | mirtilli rossi

Wiener Schnitzel | Kartoffelsalat | Preiselbeeren

„Wiener Schnitzel“ – escalope in bread coat |
potato salad | cranberries



Filetto di orata | patate arrostite | verdure del giorno

Filet von der Goldbrasse | Röstkartoffeln | Gemüse des Tages

Gilthead filet | roasted potatoes | vegetables of the day



Tomino alla piastra | misticanza | lampone | noci

Tomino-Käse vom Grill | gemischter Salat | Himbeere | Nüsse

Tomino cheese from the grill | mixed salad | raspberries | nuts

Dessert – Nachspeise

Gelato alla vaniglia | semi di zucca | pralinato

Vanille-Eis | Kürbis Kerne | Pralinée

Vanille ice-cream | pumpkin seeds | pralinée



Sfoglie di meringa | composta di frutta | sorbetto al limone

Baiser-Schichten | Frucht-Kompott | Zitronen-Sorbet

Baiser layers | fruit compote | lemon sorbet



Tortino al cioccolato con cuore morbido |
salsa alla vaniglia | lampone

Schokoladen-Törtchen mit weichem Kern |
Vanille-Sauce | Himbeere

Chocolate tartlet with liquid heart |
vanilla sauce | raspberry

Markus e tutto lo staff dell'Alpin Garden augurano una buona serata

Markus und das gesamte Alpin Garden Team wünschen einen schönen Abend

Markus and the whole Alpin Garden staff are wishing a good evening