

Wir empfehlen / Consigliamo

als Appetitanreger empfehlen wir...

ideal auch zum teilen

3erlei Bruschetta / Tris di bruschetta 9,00

Honigmelone mit Parma-Schinken / Melone con crudo 15,50

Büffelmozzarella mit Tomaten / Mozzarella di bufala e pomodoro 15,00

Tiroler Räucherteller aus unserer Metzgerei... Speck und Kaminwurzeln
il migliro della ns. macelleria...speck e kaminwurzeln 15,50

Unsere ANTIPASTI Spezialitäten ...

Hausgebeizter Lachs
mit Honig-Senf Dip und. Toast

Salmone marinato in casa 16,50
con una salsetta di miele e senape e toast

Griechischer Salat
mit Fetakäse

Insalata greca 14,50
con formaggio di feta

Vitello Tonnato

Vitello tonnato 16,50

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Parmensansplitter und Rucola

Carpaccio di manzo 16,50
con scaglie di parmiggiano e rucola

Unsere Suppen

Tiroler Speckknödelsuppe / Canederlo in brodo 7,50 mit 2 Knödel 9,50

Frittatensuppe / Frittatine in brodo 6,50

Tomatencremesüppchen / Crema di pomodoro 7,00

Zu den Vorspeisen und Salaten passt hervorragend
unser warmes Knoblauchbrot 4,00

Pasta & Co



Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen

Tagliatelle con funghi finferli 14,50*

3erlei Nocken auf Krautsalat (Käse, Spinat, Rote Beete)

3 tipi di gnocchi su insalata di crauti (formaggio, spinaci, barbabietola) 15,00

Lasagne Bologneser Art / Lasagne alla bolognese 15,00

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat, Topfen, Butter & Parmesan

Mezzelune fatti in casa riempiti con spinaci e ricotta 15,00*

*Als Hauptspeise berechnen wir / come piatto unico calcoliamo +2,50

Hausgemachte Tiroler Frühlingsrollen

gefüllt mit Krautsalat, Speck und Mozzarella dazu Süss-Saure Salsa

Involtini di primavera alla tirolese fatti in casa

con crauti, speck, mozzarella e salsa agro dolce 14,50

Hauptspeisen / Secondi

Wienerschnitzel vom Schwein 18,50 oder Kalb 22,00 mit Pommes

Scaloppina alla milanese di maiale 18,50 o vitello 22,00 con patatine fritte

Wolfsbarsch vom Grill mit Grillgemüse und Kartoffeln

Branzino ai ferri con verdure grigliate e patate 26,50

Schennerhof-Burger

mit 180 gr. pures Angus-Rind, mit Parmesan
Rucola, Tomate, Röstzwiebel, Pommes und Salsa Rosa

con 180gr. di puro manzo, parmigiano, rucola
pomodoro, cipolla, patatine fritte e salsa rosa 18,90



Steaks & Ribs

Vom Hochtemperatur Steak Grill, Einzigartig: bei 950° C gegrillt
Geschmacksvoll: durch das Eigenfett und den konzentrierten Saft im Innern
Gesund: ohne Öl und Fett und ohne Rauchbildung gegrillt
Grigliare ad alta temperatura con il ns. Steak Grill, Unico: grigliare a 950°
Gustoso: per effetto del potente calore la carne rimane sugosa, Sano: senza olio né grassi e senza fumo

Unser Fleischsommelier Thomas empfiehlt

Rumpsteak (Roastbeef) ca. 250g mit typischen Fettrand, innen zart
Controfiletto di manzo ca. 250g... 26,00

Filetsteak ca. 250g das zarteste Stück ohne Fett
Filetto di manzo ca. 250g... 36,00

zu den Steaks servieren wir Kartoffelspalten, Kräuterbutter und zweierlei Saucen
servito con patate al forno, burro alle erbetto, e 2 salse

Extras:

- Beilagensalat (5,50) insalata mista
- Salat vom Buffet (7,50) insalata dal buffet
- Grillgemüse als Beilage (7,50) verdura alla griglia



Bone in Rib-Eye-Steak ca. 650 g **dry aged am Knochen gereift**

....€ 64,00.- für 2 Personen / per 2 persone
geschnitten mit Kartoffelspalten, Kräuterbutter und Grillgemüse serviert
tagliata con patate al forno, burro alle erbetto e verdure grigliate

Würzige Spare-Ribs

mit 2erlei Saucen dazu gibt's Pommes 18,90

Costine di maiale

con 2salse e patatine fritte

unsere Weinempfehlung zum Steak...

Alano Sangiovese (kräftiger Rotwein)
von der Kellerei Toggenburg / Toscana 0,75 lt. 30,00
½ lt. 20,80....1/4 lt. 10,50