



WIRTSCHAUS
Uögele
BOZEN BOLZANO

Vögele Klassiker Menü 1

Tartar vom Psairer Saibling mit Kartoffeln / Kren / Rote-Beete Carpaccio
Tartara di salmerino della Val Passiria con patate / rafano / carpaccio rapa rossa
Brook trout tartar with potatoes, horseradish on bed - beetroot



Die 3 Guatn Knödel aus Südtirol (Käse-Spinat-Rote Beete)
mit Krautsalat, im Kistl serviert

Variazione di canederli tirolese con insalata di cappuccio e speck croccante
Canederli di spinaci & Canederli di formaggio & canederli di rape rosse

Variation of southtyolean dumplings (cheese & spinach & beetroot)



Geschmorte Rindswangelen „Lagrein“
Polenta „Römerhof“ / Broccoli

Brasato di guancia di manzo „Lagrein“
polenta /broccoli

Braised Beef cheeks / red wine sauce “Lagrein”
Polenta / broccoli



Geeister Kaiserschmarrn mit Golden Delcius Bratapfel Spalten
Semifreddo „Kaiserschmarrn“ con fettine di mela al forno „Golden Delicius“
Parfait of Applestrudel



€ 45,00 + Gedeck € 1,50



WIRTSCHAUS
Vögele
BOZEN BOLZANO

Vögele Klassiker Menü 2

Vögeles Gasthaus Kosterlen

Das Beste aus der Räucherammer/Speck & Topfen-Graukäse Aufstrich & Bergkäse & Erdäpfelplattlen
Antipasti della cucina tradizionale altoatesina:

Affumicati altoatesini

Affumicati altoatesini /Speck & Formaggio di malga & Mousse di formaggio grigio & Frittelle di patate

Mixed Tyrolean starter (smoked bacon, local fresh cheese, Salami, Potato tartlet)



“Schlutzkrapfen “Hausgemachte Spinat Teigtaschen / Salbeibutter
“Schlutzkrapfen “Ravioli alla Tirolese con spinaci e burro alla salvia
Homemade Ravioli filled with spinach and with bacon-butter



Hirschpfeffer / Pfifferlingen / Schwarzpoltenspätzle
Gulasch di cervo con funghi-finferli /gnocchetti di grano saraceno
Jugged venison with mushrooms / buckwheat “Spätzle”



Topfenknödel mit Zimtbrösel und Williamsbirnen Ragout
Canederli di ricotta con ragù di pera Williams
cottage cheese dumplings with williams pear ragout

€ 44,00 – Coperto 1,50

“



WIRTSCHAUS
Vögele
BOZEN BOLZANO

Vögele Klassiker Menü 3

Lauwarmes Graukäsetörtchen / Speck/ Salat /geröstete Kerne

Tortina di formaggio grigio / Speck
con mesticanza di insalata e/semi rosolati

Tartlet of local "Grey" cheese with bacon/ salad and roasted seeds



Südtiroler Weißweinsüppchen / Zimtbrot-Crôutons
Zuppa di vino bianco del Alto Adige / crostini alla cannella
Local white wine soup with cinnamon croutons



Saftiger Spanferkelbraten vom Rohr / Speck-Wirsing /
Röstkartoffeln

Maialino al forno / verza stufata con speck /
patate saltate
Roast saddle of pig / braised savoy cabbage with bacon
roasted potatoes



Ein süßer Streifzug durch unsere Dessertküche
Le dolci tentazioni del Vögele
Variety of dessert

€ 43,00 – Coperto 1,50



WIRTSCHAUS

Uögele

BOZEN BOLZANO