



WIRTSCHAUS
Vögele
BOZEN BOLZANO

Menu Vögele (Frühling – Primvavera – spring)

Carpaccio vom pochierten Kalbstafelspitz / Basilikum Pesto
Frischkäse-Rote Beete Mousse

Carpaccio di vitello al vapore / pesto al basilico
Mousse di rapa rossa-formaggio fresco

Poached veal carpaccio / basil pesto
beetroot-fresh cheese mousse



Kartoffelnockerln / grünen Spargelspitzen / Thunfisch
Gnocchi di patate / punte d'asparagi verdi / tonno fresco
Potato dumplings/ green asparagus / tuna



Weißer Stangenspargeln / Boznersauce / Hausschinken
Petersilienkartoffeln

Asparagi bianchi / salsa Bolzanina / prosciutto cotto
Patate al prezzemolo

White asparagus Boznersauce (hard-boiled eggs sauce)
potatoes / ham



Lauwarmes Schoko Törtchen / Passionsfrucht Sorbet
Tortino al cioccolato / Sorbetto al frutto della passione
Chocolate tartlet / passionfruit sorbet

€ 47,00 + Gedeck- Coperto € 1,50

Menu Vögele (Sommer -estivo-summer)

Tartar vom Südtirol Rind / marinierte Pfifferlinge / Bauernbutter / Toastbrot
Tartara di manzo nostrano / finferli marinati / burro / pane tostato
Local beef fillet tartar / marinated mushrooms / butter / toast
☺☺☺

Hausgemachte Bandnudeln / heimische Paradeiser „Griesbauer“ /
Jungspinat Beet / cremige Burrata

Tagliatelle con pomodorini nostrani „Griesbauer“
Spinacini / Stracciatella di Burrata

Homemade tagliatelle / local tomatoes „Griesbauer“
spinach / burrata cream

☺☺☺

Rosa gebratener Kalbsrücken / Kräuterkruste
Kartoffelschaum / Broccoli

Sella di vitello / crosta di erbetta aromatiche
Puree di patate / broccoli

Veal steak / aromatic herbs crust
Mashed potatoes / broccoli

☺☺☺

Mousse vom Sterzinger Joghurt / Erdbeerragout vom „Willelehof“
Mousse di yogurt „Latteria Vipiteno“ / ragù di fragole „Willelehof“
Local yoghurt mousse / strawberries ragout „Willelehof“

€ 46,00 Gedeck/coperto € 1,50

Menu Vögele (Herbst –autunno– autumn)

Lauwarmes Räucherforellenfilet / Spinatsalat
Südtiroler Trockenobst

Filetto di trota affumicata tiepida / insalata di spinacini
Frutta secca del Alto Adige

Smoked trout fillet / spinach salad
Dried fruit from South Tyrol



Rote Beete Tagliolini / Almkäsecreme
Schüttelbrotbrösel / Streifen vom Rindsgeselchtem

Tagliolini di rapa rossa / crema di formaggio di malga
Pane di segala croccante grattugiato / fettine di affumicato di manzo

Betroot noodles / cheese cream
crunchy rye-bread / smoked beef



Rosa gebratenes Hirschfilet / Preiselbeersauce / Blaukraut,
Mandelbroccoli / Polenta „Römerhof“

Filetto di cervo / salsa di mirtilli rossi / cavolo rosso
Broccoli alle mandorle / Polenta "Römerhof"

Roast Fillet of Venison / cranberry sauce / red cabbage
broccoli with almond / polenta "Römerhof"



Kastanienreis / Schlagrahm / Vanille Eis / Schoko Sauce
Passato di castagne / panna montata / gelato di vaniglia / salsa cioccolato
Chestnut puree / whipped cream / vanilla ice cream / chocolate sauce

€ 48,00 Gedeck/ coperto € 1,50

Menü Vögele (festlich- festivo - festive)

Gruß aus der Küche

Horsd'œuvre

(Zitronengras-Ingwer Suppe / Garnele)

(Citronella-zenzero zuppa/ gamberetti)

(lemongras-ginger soup / shrimps)



Pochiertes heimisches Kalb mit Artischocken/ Rote Beete

Vitello Pochè / carciofi/ rapa rosso

Veal Pochè / artichokes / beet root



Gewürztraminer Risotto/ heimisches Saiblingsfilet/ Frühlingszwiebel/ Kreneis

Risotto al Gewürztraminer / filetto di salmerino/ cipollotti/ gelato di raffano

White wine risotto with brook trout/ spring onions/ horseradish ice cream



Rosa gebratenes Rindsfilet / Pfeffersauce

Kartoffelstrudel / Grillgemüse

Filetto manzo "Alto Adige" / salsa al pepe verde

strudel di patate / verdura alla griglia

Local Beef filet / peppercorn sauce /

potato strudel grilled vegetables



Vögeles Dessert Kreation

Dolce misto della casa

Dessert Variation

€ 51,00/ coperto € 1,50